
Dijon-Beaune Mag
www.dijonbeaunemag.fr
N°34
Août-septembre 2013 – Gratuit
ÉDITION 2013
Un été sur la Côte
LE GUIDE INDISPENSABLE POUR SAVOURER
LES CHAMPS-ÉLYSÉES DE LA BOURGOGNE

www.dijonbeaunemag.fr

DIJON-BEAUNE MAG
Août-septembre 2013

Directeur de la publication :
Dominique Bruillot
Tél. : 06.07.55.60.35
dbruillot@orange.fr

RÉDACTION
Editeur délégué : Geoffroy Morhain
Chef d'édition : Bertrand Carlier
Tél. : 03.80.56.06.62
studio.mag@orange.fr

Dossiers (sports, business, politique) : Dominique Bruillot, Bertrand Carlier, Geoffroy Morhain

Cahier Moteurs : Michel Giraud

Culture : Emmanuelle de Jesus

Tendances et entreprises : Claude Tart

Journalistes : Clément Bonvalot, Eric Chariot, Michel Giraud, Nadège Hubert, Emmanuelle de Jesus, Emilie Petit

Photographes : Clément Bonvalot, Michel Joly, Jean-Luc Petit, D.R.

Contributions :
Beaune Montgolfière, Beaune Tourisme, BIVB, BP Est, Côte-d'Or Tourisme, Medef 21, Pluyaut, Toison d'Or, Vignobles et Découvertes

Photo de couverture :
Le climat des Bressandes à Beaune (© Michel Joly)

Un grand merci aux personnes et aux partenaires ayant participé à ce numéro.

DIJON-BEAUNE MAG
est une publication de **Studio.Mag**
7, rue de la Grande-Fin
21121 Fontaine-lès-Dijon

Studio graphique :
Aurélie Magnan, Emilie Bousquet
Tél. : 03.80.56.06.90
studio.mag.fab@orange.fr

Publicité :
Florence Villette (resp. commerciale)
Tél. : 06.88.90.67.36
florencevillettedijonbeaunemag@laposte.net

Diffusion et événements :
Alexandra Bruillot
Tél.: 03.80.56.06.55 / 06.43.62.57.98
studio.mag.com@orange.fr

Comptabilité et finances :
Evelyne Bruillot

Accueil, administration, abonnements :
Anne-Lise Roigt
Tél. : 03.80.56.06.50
studio.mag.abo@orange.fr

N° ISSN : 21 18-5085

Imprimé par Contact Habillages, rue Gaston-Chevrolet, 21200 Beaune





Une faille miraculeuse

Quarante-quatre kilomètres séparent Dijon de Beaune. Une faille sismique miraculeuse que le monde entier nous envie. Sans être chauvins, on vous met au défi de trouver autant de noms célèbres en si peu d'espace : Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges plus au nord ; puis Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses un peu en retrait, Beaune bien évidemment. Côté sud, Pommard, Meursault, Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Santenay, sans oublier les Volnay et autres Saint-Aubin. Une cave majestueuse à ciel ouvert. Un royaume pour les palais avertis, un régal pour les amateurs de vignobles.

Sans doute est-ce là l'explication majeure de ce qui fait la richesse d'*Un Eté sur la Côte*. Entre festivals, expositions, bonnes tables, grandes et belles dégustations et paysages d'exception, tout rappelle que nous vivons en des terres privilégiées. Le programme de nos escapades aoûtiennes est à ce point fourni qu'il serait prétentieux, en si peu de pages, d'avoir fait le tour de la question. Cette troisième édition de notre spécial été n'est donc qu'une proposition parmi d'autres. Car rien ne remplace l'expérience du terrain, dans une région qui se découvre pas après pas, cep après cep, avec une saine curiosité et une soif… de connaissances.

Alors, pour ne pas prolonger plus longtemps la platitude de cet avant-propos (après tout, nous aussi on peut se reposer un peu), on vous laisse le soin de feuilleter avec gourmandise ce guide plus spiritueux que spirituel, quoique… On aura bien le temps, quand l'automne sera venu, de reprendre le chemin des grandes questions de l'existence. En attendant c'est piscine, farniente et découverte.

Bien bel été à toutes et à tous. ■

La rédaction

DEVOIR DE VACANCES

Dijon-Beaune Mag et *Bourgogne Magazine* organisent un grand concours à la marge du salon Livre en vignes qui se tiendra fin septembre dans le cadre du château du Clos de Vougeot. En moins de 5 000 signes, écrivez une lettre à un destinataire de votre choix (imaginaire ou pas), dans laquelle vous posez les bases d'une énigme. Avec pour obligation de faire référence à un événement bourguignon de l'année en cours. « Lettres à suspens(e) » vous permettra de gagner l'un des jolis lots mis en jeu (un week-end gourmand et littéraire pour deux), et de voir votre lettre publiée dans *Bourgogne Magazine*, à condition de respecter le règlement accessible sur internet (réseaux Facebook de *Bourgogne Magazine* et *Dijon-Beaune Mag*) ou auprès de notre rédaction (bâtiment Le Vermont, 7, rue de la Grande-Fin, 21121 Fontaine-lès-Dijon - studio.mag.com@orange.fr).

Dijon-Beaune Mag

www.dijonbeaunemag.fr

Liste non exhaustive des points de diffusion (voir mises à jour sur *www.dijonbeaunemag.fr*) :

A Dijon

Angie, *45, rue Godrans*
Au 3 Vauban, *3, rue Vauban*
Aux Enfants terribles, *6, rue Jean-Jacques-Rousseau*
Baltazar, *20, avenue Garibaldi*
Banque Rhône-Alpes, *rue de la Poste*
Bayard, *54, rue des Forges*
Beer Country, *2, place du 30-Octobre*
Bella Lena, *3, rue Claus-Sluter*
Bento, *29, rue Chaudronnerie*
Best Bagels, *84, rue Berbisey*
Bistrot des Halles, *10, rue Bannelier*
Café de Bourgogne, *20, place de la République*
Café gourmand, *9, place de la Libération*
CCI, *2, avenue de Marbotte*
Carpe Diem, *6, rue Bouhier*
Carte blanche, *1, boulevard de Champagne*
Chez Bruno, *80, rue Jean-Jacques-Rousseau*
Chez Léon, *20, rue des Godrans*
Chez Tran, *26, rue Odebert*
Chez Tran, *centre commercial la Toison d'or*
Citya Immobilier, *17, rue de la Poste*
Club Med, *rue des Forges*
Dandies, *place Notre-Dame*
Dr Wine, *5, rue Musette*
DZ'Envies, *12, rue Odebert*
France 3, *6, avenue de la Découverte*
France Bleu Bourgogne, *29, rue Guillaume-Tell*
Grand Dijon, *40, rue des Forges*
Grill and Cow, *2 bis, rue Claude-Ramey*
Harley Davidson, *15, rue Nourissat*
HSBC, *1, rue Jean Renaud*
Le Bora, *8, petite rue de Pouilly*
La Brasserie du Marché de Gros, *1, rue Léon-Delessard*
La Cave à Jules, *16, rue Jules-Mercier*
La Cuisine de Madeleine, *18, rue Chaudronnerie*
La Dame d'Aquitaine, *23, place Bossuet*
La Fringale, *53, rue Jeannin*
L'Alambra, *3, rue Marceau*
La Jamaïque, *place de la République*
La Maison Millière, *10, rue de la Chouette*
La Place, *27, place de la République*
La Ruelle, *8, rue Quentin*
L'Assommoir, *48, rue Monge*
La Taverne des Halles, *18, rue Odebert*
L'Autre Entrée des Œnophiles, *19, rue Berbisey*
Le Bistrot des Halles, *10, rue Bannelier*
Le Bœuf Blanc, *7, boulevard de la Trémouille*
Le Café de l'Univers, *47, rue Berbisey*
Le Caveau de la Chouette, *39, rue des Godrans*
Le Chabrot, *36, rue Monge*
Le Coin caché, *rue de Jouvence*
Le Concept, *117, rue du Général-Fauconnet*
Le Duplex, *place Emile-Zola*
Le Grand Café, *5, rue du Château*
Le Goût du Vin, *37, rue d'Auxonne*
Le Kent, *2, rue Odebert*
L'Emile Brochette, *place Emil-Zola*
L'Osteria, *33, rue Amiral-Roussin*
Le Petit Roi de la Lune, *28, Amiral-Roussin*
L'Epicerie and Co, *5, place Emile-Zola*
Le Pourquoi-Pas, *13, rue Monge*
Le Pré aux Clercs, *13, place de la Libération*
Le Saint-Fiacre, *15, rue Vauban*
Le Salsa Pelpa, *1, rue Marceau*
Le Sauvage, *64, rue Monge*
Le Septime, *1, avenue Junot*
Les Grands Ducs, *96, rue de la Liberté*
Les Remparts, *54, rue de Tivoli*
Le Smart, *8, rue Claus-Sluter*
L'Hôtel du Nord, *place Darcy*
L'idéal Bar, *59, rue Monge*
Little Italy, *25, rue Verrerie*
Maison des Cariatides, *rue Jean-Jacques-Rousseau*
Mercure, *22, boulevard de la Marne*
Natural Fish Spa, *56, rue Berbisey*
Docteur Wine, *5, rue Musette*
L'Imprimerie, *2, place Darcy*
Office de tourisme, *11, rue des Forges*
Office de tourisme, *6, cour de la Gare*
Pavillon Bachus, *54, route de Langres, Parc Valmy*
Peugeot, *rue de Cracovie*
Renault, *39, avenue Jean-Jaurès*
Stéphane Derbord, *10, place Wilson*
Sofitel La Cloche, *14, place Darcy*
Urbaneva, *4, rue Audra*
Victor et Gustave, *26, rue Odebert*
Vinela, *18, rue des Forges*
Vinomania, *17, rue Jean-Jacques-Rousseau*

Mais aussi

Centre commercial Toison d'or
Aéroport Dijon-Bourgogne

Autour de Dijon

Bowling de Marsannay, *route de Beaune, Marsannay-la-Côte*
But, *Zone Actisud 4, Marsannay-la-Côte*
Carrez Immobilier, *76, rue Maxime-Guillot, Chenôve*
Château de Chailly, *10, rue Dessous, Pouilly-en-Auxois*
Chez Clem, *2, rue des Grandes Varennes, Ahuy*
Circuit Dijon-Prenois, *Prenois*
Citroën Dijon Sud, *route de Beaune, Marsannay-la-Côte*
Honda, *88, avenue Roland-Carraz, Chenôve*
Hyperboissons, *110, avenue Roland-Carraz, Chenôve*
Peugeot, *97, avenue Roland-Carraz, Chenôve*
Toyota, *5, rue du Clos Mutaut, Chenôve*
L'Atelier, *11, rue Grandes-Varennes, Ahuy*
L'Auberge de la Charme, *12, rue de la Charme, Prenois*
L'Auberge des Tilleuls, *place de l'Eglise, Messigny-et-Vantoux*
La Ruelle Autrement, *7, rue de l'Aqueduc-Darcy, Ahuy*
La Table du Rocher, *85, route de Beaune, Marsannay-la-Côte*
Le Colombo, *3, rue du Pré-Potet, Ahuy*
Le Klube, *rue Fromentaux, Ahuy*
Le Vermont, *7, rue de la Grande-Fin, Fontaine-lès-Dijon*
Odysséo, *domaine du Lac Kir, 21370 Plombières-lès-Dijon*
Savy 21, *18, rue Antoine Becquerel, Chenôve*

Nuits-Saint-Georges et ses environs

Au Castel-très-Girard, *7, rue Très-Girard, Morey-Saint-Denis*
Au Clos Napoléon, *4, rue Perrière, Gevrey-Chambertin*
Boutique Vedrenne, *rue Fagon*
Café de Paris, *7, place de la Libération*
Café du Centre, *22, place de la République*
Château de Gilly, *Gilly-lès-Cîteaux*
Château de Saulon, *67, route de Dijon, Saulon-la-Rue*
Chez Guy, *3, place de la Mairie, Gevrey-Chambertin*
Chez Simon, *12, place de l'Eglise, Flagey-Echezeaux*
Fromagerie Delin, *Gilly-lès-Cîteaux*
Fruirouges et Compagnie, *40, Grande Rue*
Fruirouge and Co, *Concœur*
Hôtel de Vougeot, *18, rue du Vieux-Château, Vougeot*
La Colombière, *Vosne-Romanée*
La Gentilhommière, *13, Vallée Serrée*
L'Alambic, *avenue du Général-de-Gaulle*
Le Cassissium, *90, passage Montgolfier*
Le Millésime, *1, rue Traversière, Chambolle-Musigny*
Leopold, *25, avenue de la Gare, Gevrey-Chambertin*
Le Richebourg, *ruelle du Pont, Vosne-Romanée*
L'Imaginarium, *avenue du Jura*
Nuits d'Or, *19, quai Fleury*
Office de tourisme, *Gevrey-Chambertin*
Petit Casino, *8, Grande Rue*

A Beaune

Aux Vignes Rouges, *4, boulevard Jules-Ferry*
Banque Populaire, *rue Gustave Eiffel*
Beaune et Bon, *rue Gaston-Chevrolet*
Café du Square, *26, boulevard Maréchal-Foch*
Cave des Hautes-Côtes, *95, route de Pommard*
Le Cep, *27, rue Jean-François-Maufoux*
Chez Laurette, *14, rue du Faubourg-Madeleine*
F & B, *6/8, rue d'Alsace*
Hostellerie Le Cèdre, *10-12, boulevard Maréchal-Foch*
Hôtel Henry II, *12-14, rue du Faubourg-Saint-Nicolas*
L'Amarone, *avenue Charles-de-Gaulle*
L'Auberge bourguignonne, *4, place Madeleine*
La Comédie du Vin, *12, boulevard Jules-Ferry*
La Ferme aux Vins, *rue Yves-Bertrand-Burgalat*
La Maison du Colombier, *1, rue Charles-Cloutier*
La Mamounia, *110, route de Dijon*
La Part des Anges, *24, rue d'Alsace*
La Régalade, *164 bis, route de Dijon*
La Tavola Calda, *20, rue Poterne*
Le 33, *place Madeleine*
Le Baltard Café, *14, place de la Halle*
Le Belena, *1, place Madeleine*
Le Benaton, *25, rue Faubourg-Bretonniere*
Le Bistro bourguignon, *8, rue Monge*
Le Bistrot des Cocottes, *3, place Madeleine*
Le Bout du Monde, *7, rue du Faubourg-Madeleine*
Le Conty, *5, rue Ziem*
Le Caveau Saint-Jacques, *5 bis, rue du Faubourg-St-Jacques*
Le Caveau des Arches, *10, boulevard de Perpeuil*
Le Clos Carnot, *34, place Carnot*
Le Comptoir de Gaspard, *1, place Monge*
Le Conty, *5, rue Ziem*
Le Cul de Sac, *11, route de Seurre*
L'Ecusson, *2, rue du Lieutenant-Dupuis*
Le Fleury, *15, place Fleury*
Le Gourmandin, *8, place Carnot*
Le Grand Bleu, *10-12, place au Beurre*
Le Grand Café de Lyon, *36, place Carnot*
Le Jardin des Remparts, *10, rue de l'Hôtel-Dieu*
Le Parisien, *7, rue d'Alsace*
Le Pickwick's, *2, rue Notre-Dame*
Le Publicain, *44, rue Maufoux*
Les Chevaliers, *3, petite place Carnot*
Les Opticiens mutualistes, *1, petite place Carnot*
Le Sushikaï, *50 rue Faubourg-Saint-Nicolas*
L'Hôtel de la Poste, *1-5, boulevard Clemenceau*
Loiseau des Vignes, *31, rue Maufoux*
Office de tourisme, *6, boulevard Perpreuil*
Place des Grands Crus, *20, place Carnot*
Terre d'Or, *rue Izembart, La Montagne*
Via Mokis, *1, rue Eugène Spuller*
Villa Médicis, *22, route de Pommard*
Whiskies & Spirits, *3, rue de l'Enfant*

Autour de Beaune

Château de Pommard, *Pommard*
Hameau de Barboron, *Savigny-lès-Beaune*
Hôtel-Golf de Levernois, *rue du Golf, Levernois*
Hostellerie de Levernois, *rue du Golf, Levernois*
L'Ermitage de Corton, *D 974, Chorey-les-Beaune*
La Bouzerotte, *Bouze-lès-Beaune*
La Buissonnière, *2, impasse Villot, Ladoix-Serrigny*
La Cuverie, *Savigny-lès-Beaune*
La Gauraudière, *Levernois*
La Gremelle, *D 974, Ladoix-Serrigny*
Le Caveau de Puligny, *1, rue Poiseul, Puligny-Montrachet*
Le Charlemagne, *1, rte de Vergelesses, Pernand-Vergelesses*
Le Chassagne, *4, imp. des Chenevottes, Chassagne-Montrachet*
Les Demoiselles, *Ladoix-Serrigny*
Les Jardins de la Lauve, *7, place du Souvenir, Ladoix-Serrigny*
Les Terrasses de Cîteaux, *7, place de la République, Meursault*
Mac Donald's, *A 6, Levernois*
Villa Louise, *Aloxe-Corton*
Veuve Ambal, *le Pré Neuf, Montagny-lès-Beaune*

☛ *Si vous souhaitez devenir diffuseur, contactez Alexandra Bruillot au 06.43.62.57.98*



D.R.



Sommaire



© Jean-Luc Petit

© Clément Bonvalot



Esprit de chantier

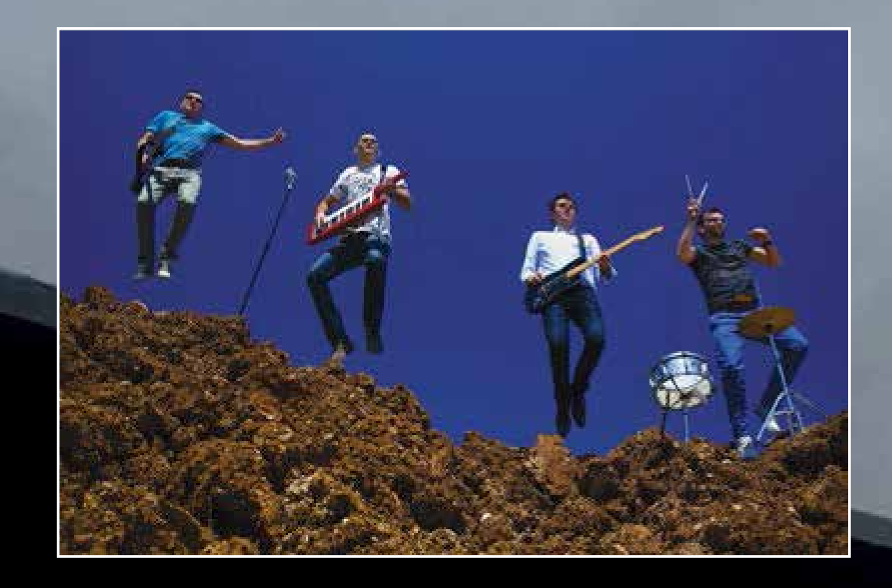
Depuis plus d'un an maintenant, Toison d'Or vit une drôle de vie entre son chantier d'extension et l'accueil de ses clients, sans même que ces derniers ne s'en rendent forcément compte. Un chantier assez titanesque pourtant, qui compte parfois jusqu'à 300 ouvriers, travaillant de jour comme de nuit pour être prêts pour le jour J, celui de l'inauguration officielle de la nouvelle Toison d'Or, prévu à l'automne 2013. Ouvrier ou ingénieur, commerçant ou artisan, fournisseur ou consommateur, employé ou partenaire... nombreux sont les Dijonnais qui ont entre leurs mains le destin de ce lieu de vie, de shopping et de loisirs.
Réunis par ce chantier d'exception dont ils ont été les acteurs, ils sont les témoins de cet « Esprit de chantier » qui plane sur le centre commercial. A travers ce prisme, notre photographe Jean-Luc Petit pose son regard sur eux, des toutes premières démolitions à ce fameux jour J qui se rapproche à grands pas.
En attendant l'édition d'un livret rassemblant leurs portraits, nous vous livrons ici un avant-goût de cet Esprit de chantier.

☛ *Plus d'infos sur le chantier sur demain.latoisondor.com*

PHOTOS : JEAN-LUC PETIT

J-456

Christine Joly, passionnée de plongée « replonge » pour une nouvelle aventure avec Pizza Paolo, première enseigne ouverte avant même l'inauguration en 1990.







Dans la famille « Esprit de chantier », je voudrais :

• la danseuse, Alix Deprez (ci-contre), gracieuse funambule sur les poutrelles métalliques de l'arche ;

• le groupe Jawbones (à gauche, en haut), en concert improvisé sur un remblais de gravas ;

• l'agent d'entretien Lamia (au milieu), nullement impressionnée par le nettoyage de quelques milliers de mètres carrés supplémentaires ;

• les monocyclistes du collectif Pas le bon pied (en bas), des mordus de l'extrême sur le terrain de jeu idéal que représente le chantier.



On the vigne again…

PAS FACILE DE MESURER L'IMPACT DU TOURISME LIÉ AU VIN EN BOURGOGNE. EN 2010, ATOUT FRANCE ESTIMAIT LA FRÉQUENTATION DES CAVES FRANÇAISES À 7,5 MILLIONS DE PERSONNES, DONT UN TIERS D'ÉTRANGERS ENVIRON. DEPUIS, ALORS QUE LA FRANCE CONTINUE D'ORGANISER ET DE DÉVELOPPER SA FILIÈRE ŒNOTOURISTIQUE, LA BOURGOGNE MULTIPLIE LES OUTILS POUR RESTER À LA POINTE DE CET ÉNORME MARCHÉ.

PAR MICHEL GIRAUD – PHOTO : CÔTE-D'OR TOURISME/D. R.

LABEL VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES



Démarche, nationale à la base, le label Vignobles et Découvertes a été lancé en 2009 à travers tout l'Hexagone. Imaginé par Atout France, il vise à « *promouvoir des territoires touristiques à travers une série de services et d'activités autour de la vigne et du vin. Il est attribué, pour une durée de trois ans, par les ministres chargés du Tourisme et de l'Agriculture, après recommandation du Conseil supérieur de l'œnotourisme* ». A ce jour, sur l'ensemble du territoire, 36 destinations sont ainsi labellisées Vignobles et Découvertes. Avec huit territoires concernés, c'est le Val de Loire qui semble être la région la plus active, suivi par la Champagne (six secteurs labellisés) et la Bourgogne (cinq secteurs). Dans la région en effet, les vignobles icaunais de Chablis et de l'Auxerrois s'ajoutent désormais aux trois secteurs côte-d'oriens (Colline de Corton, Colline de Montrachet et Dijon-Côte de Nuits), en attendant que le Mâconnais et le Chalonnais les rejoignent prochainement. Dans cette démarche, ce ne sont pas les seuls professionnels du vin qui sont concernés : le label peut aussi bien être attribué à une cave qu'à un office de tourisme, un musée, un événement, un commerçant… Un restaurateur, par exemple, susceptible de conseiller à ses clients un vigneron proche de chez lui, ou encore un caviste qui va lui-

…

…

même recommander un hôtelier labellisé… Voilà comment la mise en réseau des professionnels du tourisme doit permettre de garder plus longtemps les visiteurs sur le territoire. Au final, tout le monde est gagnant : la destination labellisée, qui bénéficie d'une visibilité accrue, autant que le visiteur, pour lequel le label est gage de qualité. En Côte-d'Or, ce sont ainsi plus de 200 prestations qui, de Dijon à Santenay, sont estampillées Vignobles et Découverte, dont la plupart des adresses à découvrir dans les pages de ce numéro.

Plus d'infos sur www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes

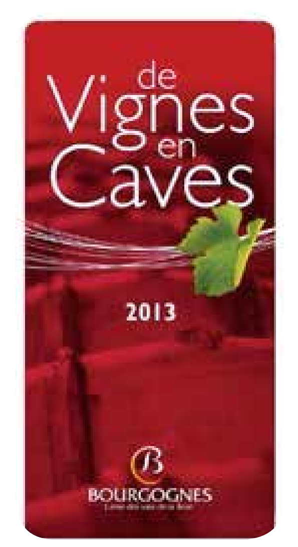
BIVB DÉGUSTER LA RÉGION


© Côte-d'Or Tourisme / F. Bonnard

Pour la 5e année consécutive, le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) s'associe à l'opération Dégustez la Bourgogne initiée par le Comité régional du tourisme afin de dresser des passerelles entre le vin et la restauration bourguignonne. Cette année, 136 prestataires participent à l'opération sur l'ensemble des routes des Vins, de la Route du crémant au Mâconnais. D'un côté, 55 restaurateurs ; de l'autre, 81 viticulteurs, en majorité adhérents à la charte De vignes en caves. Les restaurateurs proposent de déguster à leur table des vins au verre ou à la bouteille. Ils indiquent ensuite à leurs clients la ou les caves où ils pourront rencontrer le viticulteur et acheter les bouteilles. A l'inverse, les professionnels du vin orientent leurs clients vers les restaurants « *qui subliment leurs vins avec de délicieuses spécialités régionales* », précise le BIVB.

Liste complète des participants sur www.bourgogne-tourisme.com

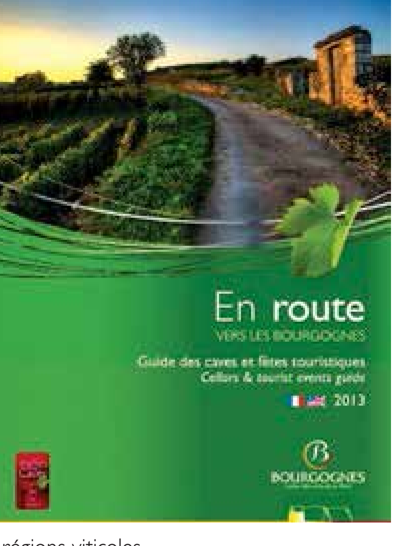
TOURISME DE VIGNES EN CAVES



Au bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, on est plutôt fiers d'avoir été, il y a 21 ans maintenant, parmi les précurseurs en la matière. Au début des années quatre-vingt-dix, la Bourgogne découvre De Vignes en caves, une charte proposée aux viticulteurs, aux caves coopératives et aux négociants-éleveurs de la région. « *Depuis, la logique n'a pas changé*, précise Camille Barnier, en charge du dossier au BIVB. *Le leitmotiv, c'est de toujours mieux accueillir les touristes dans les caves, d'inciter nos vignerons à avoir une démarche touristique.* » Adhérer à la charte est une démarche volontaire de la part des professionnels du vin, ils doivent alors respecter une série d'engagements : accueil authentique, chaleureux et personnalisé, pratique d'au moins une langue étrangère, dégustation gratuite d'au moins un vin, vente à emporter, etc. « *Aujourd'hui, il y a 336 adhérents en Bourgogne. Ils sont repérables par un petit panonceau que nous leur remettons et qu'ils doivent apposer à l'entrée de leur cave. Nous leur fournissons des documents, des présentoirs, des posters, pour mettre en valeur la Bourgogne et ses vins.* » Pour vérifier le respect des critères, des audits sont réalisés tous les étés chez les adhérents à la charte. Mais attention ! pas question de jouer les censeurs : « *Nous voulons nous nourrir de la réalité, faire remonter les problèmes, échanger avec les adhérents, pour continuer à améliorer l'accueil dans nos caves. On estime que 16 % des ventes de vins de Bourgogne se font en direct à la cave. C'est loin d'être négligeable, nous devons continuer de travailler !* »

Liste des adhérents sur le guide En route vers les bourgognes (voir par ailleurs). Plus d'infos sur tourisme.vins-bourgogne.fr

GUIDE PRATIQUE LA CARTE DES VINS



C'était il y a deux ans maintenant, le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne décidait de fusionner deux de ses publications touristiques : la carte de la Route des vins de Bourgogne et l'agenda Bourgognes en fête. C'est ainsi qu'a vu le jour le guide pratique *En route vers les bourgognes*, qui répertorie par vignoble les coordonnées des 336 domaines, maisons et caves coopératives adhérents à la charte d'accueil De Vignes en caves. Mais aussi une centaine de fêtes viticoles prévues en Bourgogne en 2013, ainsi que des itinéraires pour découvrir (en voiture, à vélo ou même à pied) de nombreux sites œnotouristiques. Nouveauté en 2013 : une carte de la Bourgogne détachable (40×40 cm) avec au verso un focus des cinq régions viticoles.

Guide gratuit publié à 110 000 exemplaires (français/anglais), disponible chez les professionnels du tourisme ou en ligne sur tourisme.vins-bourgogne.fr

Attention à la marche numérique

D'un côté, il y a les touristes, de plus en plus adeptes des nouvelles technologies. De l'autre, les professionnels qui essayent de s'adapter, avec plus ou moins d'efficacité. Les nouvelles tendances du tourisme changent la donne, et ce n'est que le début…

Par Michel Giraud – Photo : Michel Joly



C'est une récente enquête Harris Interactive qui le dit : « *88,2 % des Français utilisent internet pour préparer leurs vacances, 89 % ont confiance dans les avis de leurs proches et de leurs amis et 53 % annoncent partir en vacances avec un smartphone*. » Les professionnels du tourisme sont en train de changer leurs habitudes, contraints par l'évolution galopante des nouveaux modes de communication.

Pascal Minguet, professionnel de la communication, navigue entre Ladoix-Serrigny, où il habite, et Auxonne où est installé son cabinet conseil[1]. Il multiplie les conférences et les formations partout en France : « *La bonne vieille plaquette touristique a plus que jamais du plomb dans l'aile. Aujourd'hui, les touristes sont en train de changer d'ère et l'enjeu pour les professionnels du secteur, c'est de prendre le bon wagon. Beaucoup d'entre eux ont pris l'option de développer des applications pour téléphones mobiles. Je ne suis pas certain que ce soit la meilleure solution. Aujourd'hui, je crois que l'enjeu se trouve clairement du côté de la gestion de la e-réputation* », analyse cet expert en numérique. Vous connaissez forcément Tripadvisor ou eBooking, les plus grands sites de partage au monde où des voyageurs se retrouvent pour échanger des photos et des expériences. « *Il est indispensable d'être réactif sur ces réseaux*, poursuit Pascal Minguet. *De surveiller tout ce qu'il se dit sur vous, et de réagir rapidement. Cette année, car avec le temps maussade du printemps, et la crise, les gens vont se décider au dernier moment. Ce qui passe forcément par les réseaux sociaux et les sites de réputation.* »

Greeters et couchsurfers

Sur le terrain, la pratique touristique évolue aussi. La Côte-d'Or voit son réseau de « greeters » en chair et en os se développer, notamment le long de la Côte viticole. Greeter lui-même, Pascal Minguet participe activement à cette nouvelle tendance sur le Pays beaunois : « *C'est un concept mondial basé sur l'engagement d'habitants, bénévoles, soucieux de faire découvrir leur village, leur quartier. Les visites sont gratuites, elles sont destinées à des petits groupes (6 personnes maximum) préalablement inscrits sur un site internet*[2]*. En un an et demi, j'ai effectué une douzaine de visites n'excédant pas une 1 h 30 à 2 heures chacune. A côté de cela, il y a le phénomène d'échange de maisons qui prend de l'ampleur. A Dijon par exemple, il y a une grosse communauté de Couchsurfing*[2]*, ce sont des gens qui proposent ou qui cherchent un hébergement pour une très courte durée. On laisse un canapé, une chambre d'amis à une personne de passage.* » Sans oublier le géocaching[2], une chasse aux trésors mondiale à grand renfort de GPS… Bref, aujourd'hui, le tourisme se joue autant sur la toile que sur le terrain. Attention à ne pas rater la marche ! ■

(1) TMHC au 03.80.31.44.80 ou pascal.minguet@gmail.com

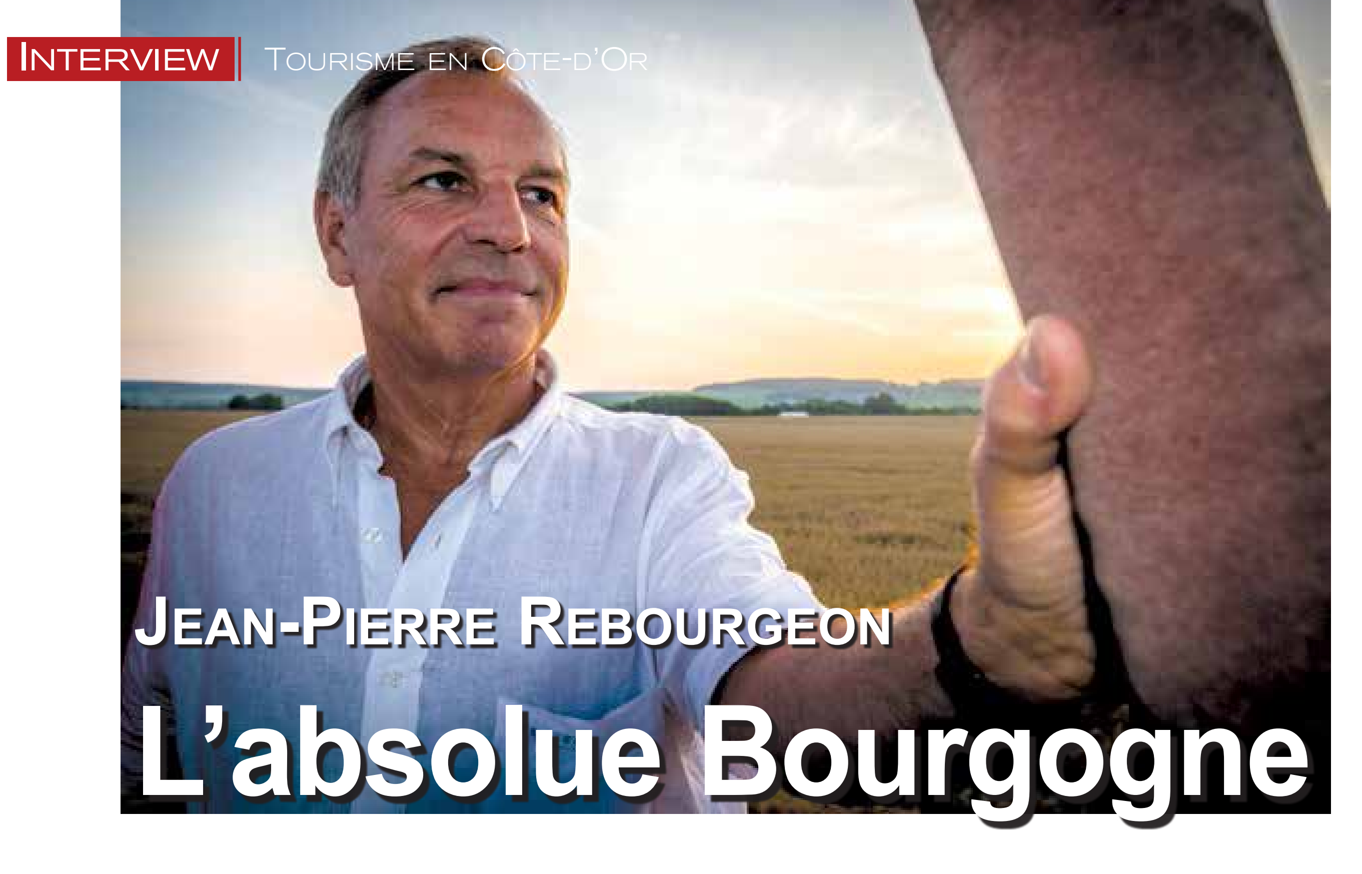
(2) www.bourgogne-greeters.fr www.couchsurfing.org www.geocaching.com

Le Bourgogne sur smartphone

L'application du Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, intitulée Vins et Tourisme en Bourgogne, est disponible pour tous les types de téléphones mobiles. Grâce à elle, les mobinautes peuvent organiser leur parcours touristique. En voiture ou à vélo, dans les vignes ou au fil de l'eau, ils accèdent à des données géolocalisées en rapport avec les vins et sur le patrimoine de la région, en français et en anglais. Gratuite, l'application permet aux touristes d'accéder à toutes les informations concernant les vignobles traversés, les producteurs de ces appellations mais aussi les hôtels et restaurants à proximité ainsi que les grands événements et manifestations du moment.



☛ www.vins-tourisme-bourgogne.com



JEAN-PIERRE REBOURGEON
L'absolue Bourgogne

EN UNE DOUCE FIN DE JOURNÉE ESTIVALE, LE PRÉSIDENT DE CÔTE-D'OR TOURISME A TOMBÉ LA VESTE AVEC PLAISIR POUR EMBARQUER AVEC NOUS DANS LA NACELLE DE BEAUNE MONTGOLFIÈRE. UNE INTERVIEW AU-DESSUS D'UNE MOSAÏQUE DE CLIMATS, SUR LES ENJEUX TOURISTIQUES DU DÉPARTEMENT, QUI NE MANQUE PAS D'UNE CERTAINE HAUTEUR DE VUE...

PROPOS RECUEILLIS PAR DOMINIQUE BRUILLOT – PHOTOS : CLÉMENT BONVALOT

Un petit tour en montgolfière au-dessus du vignoble, c'est une première pour vous ?
Oui, pourtant, ça fait longtemps que j'en vante les mérites. C'est un grand moment de convivialité en compagnie des autres passagers, une découverte extraordinaire de la côte viticole. On longe les crus de Ladoix à Meursault, on survole Beaune, je suis vraiment impressionné.

Peut-être aussi une lecture particulière des climats ?
Une parmi d'autres effectivement. On a beau faire cinquante allers et retours en voiture, d'en haut, on détecte immédiatement les appellations, les clos, la diversité du vignoble.

En parlant de climats, quel rôle joue Côte-d'Or Tourisme dans ce projet ?
Depuis le début, Côte-d'Or Tourisme est un partenaire majeur de l'association qui porte le projet Unesco. Bien qu'un petit peu retardé, le dossier est en très bonne voie. La Semaine des climats, fin mai, s'est terminée en apothéose, avec 4 000 personnes dans les carrières de Comblanchien. C'est bien la preuve du caractère populaire de cette démarche. De source bien informée, le dossier sera présenté par les autorités en 2014 et a toutes les chances d'aboutir en 2015.

Pourtant, beaucoup trouvent la définition du mot climat assez... subtile. On ne pourrait pas simplifier un peu le message ?
Il est vrai, quelque part, qu'on se trouve dans une terminologie qui peut paraître compliquée. « Climat » est un terme générique qui couvre un champ plus large que l'appellation par exemple. Il possède bien d'autres dimensions. Ce dossier n'est pas qu'un dossier viticole et vinicole, il est sociologique, culturel et patrimonial pour l'ensemble de la Côte.

Le label Vignobles et Découvertes est installé semble-t-il. Avec quelle cohérence vis-à-vis des climats ?
Tout procède là aussi du dossier des climats. Lorsqu'un site est classé Unesco, il entraîne une augmentation du nombre de visiteurs aux alentours de 20 %. Alors, tout ce qui touche à l'œnotourisme est directement concerné.

Dans le même temps, entre la Cité de la gastronomie (et des vins du monde) pour Dijon, et la Cité des vins de Bourgogne pour Beaune, sommes-nous dans une dynamique qui profite au tourisme départemental ?
La maison du vin portée par le BIVB à Beaune est une affaire qui dure depuis des années, j'en suis le témoin. Cette bipolarisation des deux grands projets, c'est tout bénéfice pour le tourisme. Côte-d'Or Tourisme se réjouit des conséquences que cela aura sur l'événementiel par exemple, et l'animation du territoire en général.

...

Vue depuis le ballon de Beaune Montgolfière (06.51.56.82.56, contact@beaune-montgolfiere.com), la « patte d'oie » autoroutière qui précède Beaune est représentative de la position stratégique de la capitale des vins de Bourgogne, à la croisée de plusieurs grandes voies de communication.



…

Dans tout cela, les vignerons jouent vraiment le jeu ?

Plus qu'avant. Autrefois la plupart faisaient leurs vins, voire pour certains se contentaient de vendre aux négociants. Aujourd'hui les mentalités ont évolué et beaucoup adhèrent à « De Vignes en caves ».

Y compris dans les grands domaines qui n'ont rien à vendre ?

C'est la loi du genre, mais il y a une vraie évolution sur ce terrain aussi. Comme cdans certaines maisons de Beaune, par exemple, qui étaient des négoces souvent fermés autrefois. On peut les visiter aujourd'hui, avec de très beaux commentaires sur leur patrimoine.

L'appellation Bourgogne Côte-d'Or pourrait émerger les prochaines années. Une telle appellation, qui reprend le nom du département, ça doit faire plaisir au président de Côte-d'Or tourisme ?

Je suis un président heureux. Il faut savoir que la Côte-d'Or draine à elle seule 40 % des touristes qui viennent en Bourgogne. L'axe Dijon-Beaune est bien sûr une locomotive. On a trouvé un slogan fabuleux : « *100 % Côte-d'Or, l'absolue Bourgogne* ». Alors, Côte-d'Or Tourisme encouragera cette démarche, mais le moteur n'est pas institutionnel, il appartient d'abord à la profession.

Maintenant que nous avons bien évoqué l'axe royal du 21, quid du no man's land côte-d'orien ?

Il n'y a plus de no man's land côte-d'orien ! Il y a plusieurs pôles. Une juxtaposition de pôles. Alésia, pour ne citer que cette destination, n'est pas une fin en soi, et doit irriguer tout autour. Vers Fontenay, les forges de Buffon, Bussy-Rabutin, le vase de Vix, etc.

> *« La Côte-d'Or draine à elle seule 40 % des touristes qui viennent en Bourgogne. L'axe Dijon-Beaune est bien sûr une locomotive. »*

Alésia, au fait, un pari réussi ?

Complètement : nous visions 120 000 visiteurs la première année, nous en avons eu 140 000.

On va donc continuer à alimenter la machine ?

Assurément.

Et le musée ?

Il est dans les cartons du Conseil général, il en sortira un jour. La conjoncture économique n'est pas la meilleure pour lancer des opérations d'investissements lourds, mais le musée se fera. On en est d'ailleurs au stade des fouilles archéologiques.

Il y a donc bien d'autres choses que des vignes…

Val de Saône, Haute Côte-d'Or, Morvan… tous ces sites agissent en complémentarité, se renvoient de l'un à l'autre, contiennent en eux les bases d'un authentique produit Côte-d'Or. Il faut faire encore plus évoluer le tourisme de passage vers un tourisme de séjour. A nous de proposer des offres correspondantes, de tirer profit de notre fabuleux potentiel.

Pour terminer, quels sont les 5 sites que le président de Côte-d'Or Tourisme conseillerait à qui ne connaît rien au département.

En tant que Beaunois, je ne peux pas ne pas citer les Hospices de Beaune. Je dois également évoquer la capitale de la région qu'est Dijon, son centre historique classé, la vieille ville et le palais des ducs notamment ; il y a aussi la Haute Côte-d'Or avec Alésia en tête de file, et tout ce qui gravite autour ; la plaine de Saône a pour elle son tourisme fluvial, ses péniches… sans oublier le vert Morvan, bien évidemment. ■

Ivresse du renouveau

LITTÉRALEMENT DOPÉE PAR SON SACRE RÉCENT DE CITÉ DE LA GASTRONOMIE, LA VILLE DE DIJON EST APPELÉE À RENOUER AVEC LE VIN. L'AVÈNEMENT D'UN DOUBLE ÉTOILÉ, LA VENUE DE L'ENSEIGNE LOISEAU ET LA REDÉCOUVERTE DU VIGNOBLE DU DIJONNOIS SONT QUELQUES-UNS PARMI LES SIGNES ANNONCIATEURS DE CE VIRAGE À 180 DEGRÉS. LE TEMPS D'UN PREMIER ÉTÉ À (VRAIMENT) VIVRE AVEC LE « TRAM », LA VILLE SE DÉGUSTE... SANS MODÉRATION.

PHOTO : MICHEL JOLY

Le Bareuzai, célèbre figure de la place François-Rude : un vigneron foulant du raisin pieds nus, symbole de la dimension viticole de la commune.



Extrait de la tibériade de 1717 conservée aux archives municipales de Dijon.

© Jean-Pierre Garcia/Vignes et Vins du Dijonnois

Histoire de Dijonnois

Quand on parle de vignoble en Côte-d'Or, on pense aussitôt à la Côte de Nuits, à Beaune, aux grands crus, mais on néglige souvent les vignes du Dijonnois. Pourtant, la capitale des Ducs a connu son heure de gloire grâce à ses cépages, avant que l'urbanisme n'empiète peu à peu sur des terres fertiles.

Textes : Nadège Hubert

Depuis l'Antiquité, le vin fait partie de l'économie dijonnaise. Du musée archéologique à la statue de la place du Bareuzai, les traces ne manquent pas pour nous rappeler l'histoire viticole de la ville. Jacky Rigaux, coauteur de *Vignes et Vins du Dijonnois*, revient sur ce passé oublié. « *A un moment de l'Histoire, les vignes du Dijonnois ont été plus célèbres que Gevrey-Chambertin ou les autres crus. C'était le cas de la fin du Moyen Âge jusqu'au XVIIIe siècle.* » La communauté viticole « les culs bleus », habitait dans les rues Monge, Condorcet ou à côté de l'église Saint-Philibert. Les moines cisterciens avaient des celliers notamment sur l'actuelle place Emile Zola. « *Toute la ville était saturée de vignes. Jusqu'en 1880, il y avait de bons coteaux et d'autres de moindre qualité* », explique l'auteur. Le paysage de l'époque se poursuit alors sans discontinuer entre la ville et ce que l'on connaît sous le nom de Côte de Nuits.

Quand les riches parlementaires bourguignons investissent la Côte, les négociants développent leurs affaires sur Nuits-Saint-George et Beaune. Le Dijonnois y perd de sa splendeur, puis l'industrialisation et l'urbanisation font le reste. Mais en 1930, les appellations d'origine apparaissent. « *L'essentiel de Marsannay et de Chenôve va servir à abreuver les ouvriers de Dijon.* »

Quand certains ont pu être préservés, d'abord plantés en cépage ordinaire avant d'être replantés en pinot, d'autres vignobles disparaîtront purement et simplement. Ainsi, la construction de la Fontaine-d'Ouche en 1967 entraînera l'arrachage des dernières vignes des Marcs-d'Or. 1981 verra une timide renaissance avec la plantation de quelques ceps au même endroit avant que d'autres ne trouvent leur place sur le plateau de la Cras. En 1985, Chenôve a pu conserver son clos du roi et son chapitre grâce aux appellations de villages, Dijon ne gardera que les coteaux de Montrecul et des Marcs d'Or.

> « A un moment de l'Histoire, les vignes du Dijonnois ont été plus célèbres que Gevrey-Chambertin ou les autres crus. »

Aujourd'hui, Plombières-lès-Dijon, Daix, Talant, Longvic, le plateau de la Cras ou encore le campus universitaire comptent quelques vignes, sans parler bien sûr de Chenôve ou de Marsannay-la-Côte. Même si l'appellation Dijon n'a pas survécu, quelques vignes subsistent dans la ville et alentour. ■

☛ *A lire : Vignes et vins du Dijonnois – Oubli et renaissance, par Jean-Pierre Garcia et Jacky Rigaux aux éditions Terre en vues. 130 pages richement illustrées, 34 euros.*

Quelques vignes en ville

LONGVIC
LA BASE DE LA VIGNE

Comme tous les Bourguignons, les militaires ont un attachement particulier au vin. C'est sans doute pour cette raison qu'en 1985, pour célébrer l'arrivée des premiers Mirages 2000 sur la BA 102, la base aérienne de Dijon-Longvic, 2 000 pieds de vigne ont été plantés à l'initiative du colonel Pelisson, commandant de la base à cette époque. Produit pour la première fois en 1987, le vin est désormais stocké dans le caveau du Clos Guynemer. Entretenus par les membres de la société de chasse de la base, – présidée par le colonnel Boëri, nouveau commandant des lieux, avec l'aide de M. Lahaye, civil de la Défense et spécialiste de la question –, les vignobles de chardonnay ont donné 320 litres l'an dernier... soit 426 bouteilles qui seront offertes aux personnalités en visite.

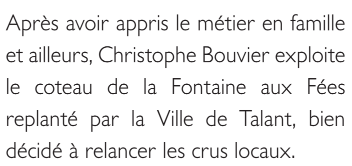

© D.R.



© Jean-Christophe Tardivon

DOMAINE DE LA CRAS
TERROIR EN ATTENTE

Un homme a rendu ses lettres de noblesse au vin du domaine de La Cras, situé sur le territoire de Plombières-lès-Dijon. Il s'agit de Jean Dubois, qui a replanté chardonnay et pinot noir sur cette terre classée en AOC Bourgogne mais délaissée, la préservant ainsi de l'urbanisation. Décédé en 1999, Jean Dubois sera un temps remplacé par son neveu, Christophe Perrin, avant que le domaine ne soit mis en vente en janvier 2013. Acquéreur des 9,6 hectares de vignes, le Grand Dijon doit prochainement dévoiler qui sera le gestionnaire de ce vignoble emblématique. Plusieurs dossiers ont été déposés, que ce soit par de grosses structures, des négociants ou de plus petits vignerons désireux d'y promouvoir une culture raisonnée et d'ouvrir le site au public.



TALANT
RENAISSANCE D'UN VIGNOBLE



Après avoir appris le métier en famille et ailleurs, Christophe Bouvier exploite le coteau de la Fontaine aux Fées replanté par la Ville de Talant, bien décidé à relancer les crus locaux.

Fils d'une famille de vignerons, Christophe a baigné dans la vigne depuis l'enfance, puis a traversé l'Atlantique pour découvrir d'autres façons de s'en occuper, avant de désormais posséder les siennes. A Talant, Christophe Bouvier s'occupe de 69 ares de chardonnay replantés par la municipalité. La Ville a réintroduit la vigne en 1993 et possède encore des terres vierges susceptibles d'accueillir d'autres ceps. Du pinot noir peut-être, qui devraient donner des vins rouges d'une grande finesse. Exploitant de ces vignes municipales, Christophe Bouvier s'est engagé à une culture raisonnée de ces terres : « *Il faut montrer que les agriculteurs et les vignerons ne sont plus des pollueurs. Quand on a une base saine, on a un beau produit. Il faut revenir à des cultures bio ou des pratiques privilégiant le naturel.* » Sur ces principes, notre homme sait obtenir un raisin très sain, qu'il laisse s'exprimer pour en tirer le meilleur vin. « *Le vin de Talant, c'est la découverte, le mystère des vignes méconnues mais qui savent séduire.* » Les curieux pourront donc parfaire leur connaissance des vins locaux en goûtant ce chardonnay assez gras et doux aux notes minérales.

CHENÔVE-MARSANNAY-COUCHEY

Marsannay, l'appellation aux trois couleurs

© Michel Joly

PARMI LES VIGNOBLES PROCHES DE LA VILLE, IL EN EST UN QUI A OBTENU PLUS DE RECONNAISSANCE QUE LES AUTRES : L'APPELLATION MARSANNAY REGROUPE TROIS VILLAGES ET UNE QUARANTAINE DE VIGNERONS POUR UNE PRODUCTION AUX COULEURS MULTIPLES.

L'appellation Marsannay est la seule en Bourgogne à produire les trois couleurs de vin. C'est sans doute une des raisons de son succès, en France comme à l'étranger. Bernard Bouvier, viticulteur et président de l'organisme de défense et de gestion de l'appellation, croit au potentiel de ces vignes : « *Marsannay est une appellation qui compte, avec une vraie dynamique et un excellent rapport prix / plaisir.* » Les vignobles de Marsannay, Chenôve et Couchey se partagent les 450 hectares de l'appellation qui jouxte le sud de l'agglomération dijonnaise. Une situation qui n'est pas sans présenter quelques inconvénients : « *L'urbanisation, les projets de lotissements, nous posent souvent des problèmes de foncier. D'un côté on veut classer la Côte au patrimoine de l'Unesco et de l'autre, on veut la bétonner* », se plaint Bernard Bouvier.

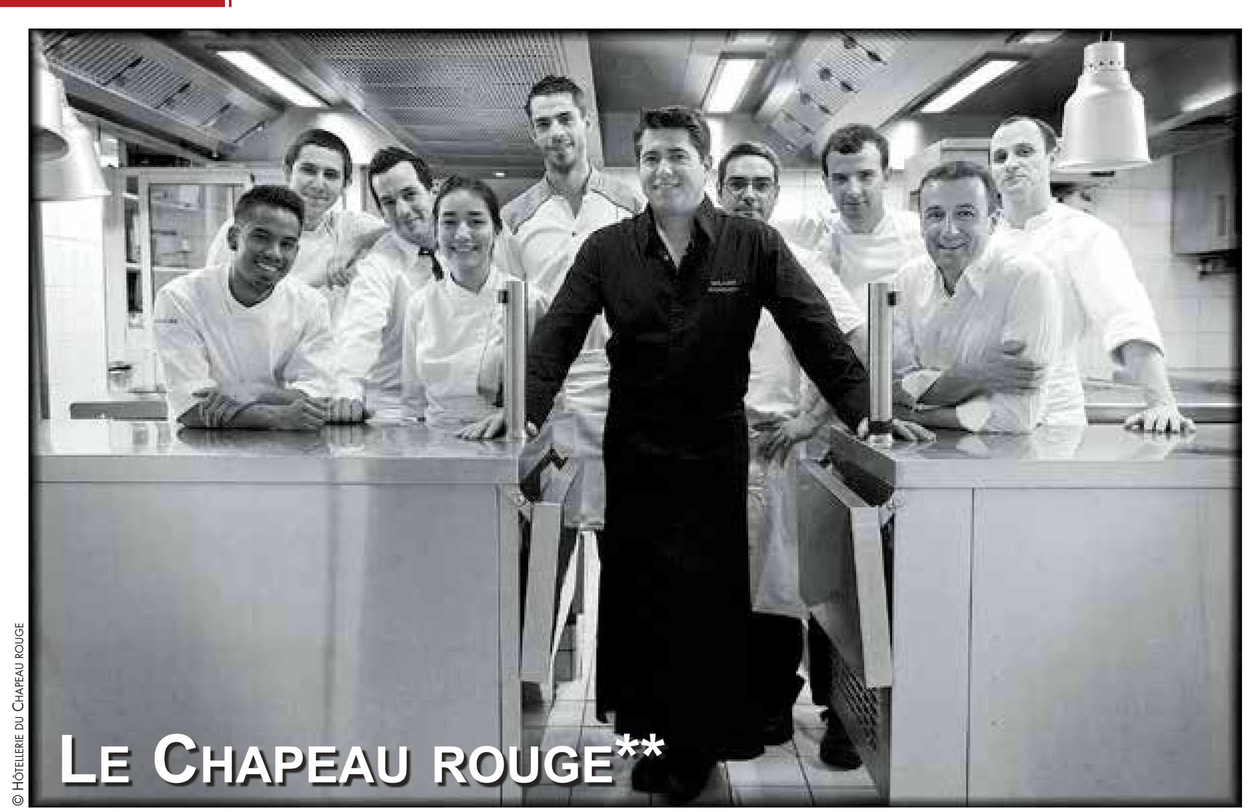
PREMIER CRU EN ATTENTE

Les vignes du sud du Grand Dijon constituent pourtant un patrimoine que l'on a su préserver. Les pressoirs des ducs de Bourgogne à Chenôve, symboles prestigieux de la tradition viticole loacle, en sont les meilleurs exemples. Les premiers auraient été construits dès 1238 et leurs imposantes dimensions traduisent l'importance des vignes à Chenôve à l'époque. Capable de presser jusqu'à 23 000 litres de vin par jour, l'appareil met en avant le travail de charpente des ouvriers. Pour Bernard Bouvier, le vin est d'ailleurs bien plus qu'un travail : « *La vigne, c'est le plus beau métier du monde. C'est la terre qui donne du raisin à l'homme afin que ce dernier le transforme en vin. C'est la culture de la Bourgogne, plus qu'une technique, une façon de vivre.* »
A travers les siècles, les vignerons de Chenôve, Marsannay ou encore Couchey ont su entretenir leur produit, le magnifier dans le prolongement de la Côte de Nuit pour en faire aujourd'hui une appellation village en attendant d'obtenir peut-être de l'Inao (Institut national de l'origine et de la qualité), une appellation premier cru. « *Nous avons fait la demande pour que l'appellation Marsannay évolue, c'est dans les tuyaux…* » Un nouvel objectif pour ces vignes qui ont su traverser le temps tout en gardant une certaine reconnaissance. ■

LE CHÂTEAU DE MARSANNAY

A la porte de la route des Grands Crus, le Château de Marsannay illustre bien la tradition viticole d'une commune où les premières traces de vignerons remontent à plus d'un millénaire. Sur 34 hectares, le domaine du Château s'étend de Dijon, avec le climat « En Montre-Cul », jusqu'à Vosne-Romanée, le gros des parcelles se trouvant sur les communes de Chenôve, Marsannay-la-Côte et Couchey, parmi les meilleurs climats de l'appellation Marsannay. Les autres vignes ne sont pas en reste, couvrant des terroirs qui séduisent au-delà de nos frontières, à l'image de ceux de Gevrey-Chambertin ou de Vosne-Romanée. La famille Halley, qui possède le Château de Marsannay depuis 2012, est aussi propriétaire du Château de Meursault en Côte de Beaune, et exploite les vignes des Hospices de Dijon.

☛ ***Château de Marsannay**, route des Grands Crus, 21160 Marsannay-la-Côte*
Tél. : 03.80.51.71.11 – domaine@chateau-marsannay.com
Vente de vin, visite de caves et dégustations, tous les jours de 10 h à 18 h 30


© Hôtellerie du Chapeau rouge

Le Chapeau rouge**

D'une étoile à l'autre

Dirigée par William Frachot, lui-même issu d'une longue lignée d'hôteliers, cette belle table dijonnaise a été récompensée de ses efforts, pour devenir cette année le seul établissement de la ville à faire valoir deux étoiles Michelin.

Textes : Nadège Hubert

Quelques années avant de reprendre Le Chapeau rouge en 1999, William Frachot y avait déjà fait un passage pendant sa formation. C'est à cette période qu'il développe un profond respect pour le lieu. Le cuisinier fera ensuite ses gammes dans différentes brigades étoilées, notamment chez Bernard Loiseau, avant de partir compléter son expérience en Angleterre et au Canada. Devenu propriétaire du lieu, William Frachot a redonné ses lettres de noblesse à l'établissement avec l'obtention d'une première étoile Michelin en 2003, avant la consécration d'une seconde en 2013. « *Avec un tel endroit, nous n'avions pas le droit de faillir. C'est une grosse pression, mais cette deuxième étoile, c'est celle de la maturité, de la sagesse* », précise le chef. Pour arriver à ce résultat, William Frachot a appliqué son savoir-faire axé sur le respect du produit, s'est concentré sur le goût et l'assiette, sans oublier de soigner le service et l'accueil en parallèle.

Pour penser sa cuisine, le chef a mené un travail d'introspection : « *Je me suis mis à la place d'un client, d'un gastronome… De là, on part dans mes voyages, mes envies, mes producteurs.* »

Une cuisine sans chichi

Prêt à aller à l'autre bout du monde pour un produit d'exception, William Frachot travaille aussi avec des fournisseurs locaux. C'est ainsi que les amuse-bouche mettent en valeur le terroir bourguignon : œufs de caille en meurette, fois gras et pain d'épices, jambon persillé chaud… Au cours du repas, les producteurs sont encore et toujours à l'honneur, qu'ils soient éleveurs ou pêcheurs. « *Il n'y a pas besoin de milliers de saveurs, il faut juste une cuisson à la perfection pour sublimer un produit de qualité.* »

Comparativement à la véritable dévotion qu'il porte au produit, la décoration de l'assiette n'intéresse que modérément le chef cuisinier : « *Les pétales de fleur dans l'assiette, vous ne trouverez pas ça chez moi. Ce dont on se souvient c'est du goût, c'est ce qui marque l'esprit.* »

D'ailleurs, pour William Frachot, le meilleur plat c'est celui qui le fait rêver au bon moment. Dans le verre enfin, Le Chapeau rouge vous propose aussi de partir en voyage, grâce à une carte des vins qui ne se limite pas au bourgogne, mais propose de nombreuses surprises, venues d'Allemagne ou de Nouvelle-Zélande par exemple. ■

☛ *Restaurant William Frachot, Hostellerie du Chapeau rouge, 5, rue Michelet, Dijon – Tél. : 03.80.50.88.88*
Menu de 39 (au déjeuner) à 145 euros

Le Pré aux Clercs*

Chez maître Billoux

Jean-Pierre Billoux a la tête dans les étoiles depuis bien longtemps. C'est en 1973 qu'il décroche la première de sa carrière. Une distinction qui ne le quittera plus.


© D. R.

Installé dans les cuisines du Pré aux Clercs depuis 1996, Jean-Pierre Billoux est l'un des fleurons de la gastronomie dijonnaise. Pour conserver son étoile et l'image que l'on a de son établissement, le chef se soucie du moindre détail et prête une attention particulière à chaque service.

Sortir des sentiers battus

Pour notre gastronome référent, Thierry Caens (voir notre jury page suivante), Jean-Pierre Billoux est d'ailleurs LE grand cuisinier dijonnais : « *Il maîtrise la cuisine traditionnelle et ses codes, mais on ne connaît pas tout son talent. Sa carte correspond à une clientèle, elle ne reflète pas l'intégralité de la créativité dont il est capable.* »

Pour découvrir tous les talents de Jean-Pierre Billoux, il ne faut donc pas hésiter à sortir des sentiers battus comme il le conseille lui-même. « *Nous proposons une carte parfois en retrait de la mode et on s'exprime donc encore mieux quand on nous fait confiance à travers des commandes.* » Pour satisfaire sa clientèle de gourmets, le maître du Pré aux Clercs mêle ainsi son talent à des produits de qualité, souvent régionaux, que l'on peut accompagner de vins essentiellement bourguignons. Un repas à savourer et à déguster sur une terrasse illuminée. ■

☛ *Le Pré aux Clercs, 13, place de la Libération, 21000 Dijon*
Tél. : 03.80.38.05.05 – jeanpierre.billoux@sfr.fr
Menu de 32 (le midi) à 98 euros

Auberge de la Charme*

Une cuisine repensée



© D. R.

L'Auberge de la Charme à Prenois, c'est une histoire d'amour. L'amour qui unit les deux jeunes couples ayant repris le restaurant en juin 2008 d'abord ; l'amour des bons produits défendus au quotidien par ces jeunes chefs, ensuite. Déjà habitués aux étoiles, Nicolas Isnard et David Le Comte n'ont pas tardé à en décrocher une pour leur cuisine du marché délicate, spontanée et inventive. Dans l'ancienne forge en pierre du village de Prenois, c'est à quatre mains que les propriétaires ont créé une ambiance qui associe avec goût la tradition à la modernité. Un mélange que l'on ressent aussi dans les menus qui revisitent les classiques, laissant la créativité des chefs s'exprimer. La carte des vins, particulièrement attractive, ne fait qu'ajouter au plaisir de prendre un repas ici.

☛ *Auberge de la Charme, 12, rue de la Charme, 21370 Prenois*
Tél. : 03.80.35.32.84 – contact@aubergedelacharme.com
Menu déjeuner à partir de 33 euros (avec 2 verres de vin)

Stéphane Derbord*

Le sens du terroir


© Clément Bonvalot

« *Mon but ce n'est pas la course aux étoiles mais la satisfaction du client.* » Le ton est donné, Stéphane Derbord résume ainsi sa conception de la cuisine. Etoilé depuis 1993, le chef met en avant la richesse du terroir à travers une cuisine créative… en misant sur des produits bios notamment. Dans la cave, on retrouve plus de 1 000 références avec une préférence pour les bourgognes. A la caisse, le chef milite pour désacraliser le prix d'un restaurant étoilé : « *Je privilégie la notion de rapport qualité/prix et, parfois, il vaut mieux mettre un peu plus pour avoir de bons produits à un prix accessible.* » Une raison de plus d'aller passer un moment de détente pour goûter à l'excellence des produits proposés, qu'il s'agisse d'une escalope de foie gras, d'un dos de sandre ou un carré de veau fermier.

☛ *Restaurant Stéphane Derbord, 10 place du Président-Wilson, 21000 Dijon – Tél. : 03.80.67.74.64*
contact@restaurantstephanederbord.fr
Déjeuner à partir de 28 euros en semaine

Notre sélection épicurienne

Tour de tables

La sélection de notre jury composé de trois épicuriens locaux aussi gastronomes qu'avisés en matière de bonnes tables locales, à savoir : Thierry Caens (musicien), Philippe Charlopin (viticulteur) et Dominique Bruillot (éditeur).

Textes : Nadège Hubert

Restaurant et Auberge du Clos du Roy

Deux adresses, un plaisir

L'escale gourmande avant de se lancer sur la route des Grands Crus, c'est l'Auberge du Clos du Roy dans le vieux Chenôve. Là où certains ont connu un vieux café à l'abandon, on savoure aujourd'hui une cuisine rustique qui en a séduit plus d'un.

Une devanture rouge entourée de pierre, un intérieur simple mais élégant comme les plaisirs que l'on redécouvre grâce à la cuisine de Philippe Poillot, l'Auberge du Clos du Roy a conquis plusieurs membres de notre jury de gourmands gourmets. Philippe Charlopin place cet endroit au sommet de sa sélection. « *Il y a des menus abordables et une cuisine soignée*. »

Dans les plats en terre, les ramequins et autres caquelons, après avoir été accueilli par la soupe de bienvenue servie à la louche, vous pourrez vous régaler avec la trilogie d'œufs en meurette, les asperges à la purée de poireaux, le blanc de poulet à la crème de morilles ou le filet de porc confit aux pruneaux. Dominique Bruillot en redemande. « *Une cuisine mijotée avec beaucoup de plats en sauce, très traditionnelle*. » Le chef exploite le terroir mais le revisite à sa manière pour le sortir de l'ordinaire, une approche culinaire qui a fait sa renommée. La cuisine est champêtre, les produits de saison et les producteurs locaux, comme le souligne Philippe Charlopin. « *En termes de vin on retrouve beaucoup de marsannays ce qui permet d'avoir un bon rapport plaisir/prix que l'on retrouve aussi dans la cuisine*. » Les crus de Gevrey-Chambertin figurent également sur cette carte des vins 100 % bourguignonne. « *On choisit une appellation et le vigneron et ils sont tous au même prix. C'est une démarche intéressante* », souligne Dominique Bruillot. Des vins que l'on prend le temps d'apprécier au moment du fromage où l'on peut picorer selon nos envies grâce au plateau de bois laissé sur la table.

Un restaurant pour les gastronomes

Non loin de l'Auberge du Clos du Roy à Chenôve, dans le quartier des Grands Crus cette fois, Philippe Poillot a ouvert le Restaurant du Clos du Roy. Uniquement sur réservation et avec une table d'au moins 10 personnes, on peut apprécier la version gastronomique de la cuisine du chef. Les prix sont un peu plus élevés, la carte plus large, la cuisine un peu plus travaillée. A chaque mois son menu à thème. La tomate est à l'honneur en juillet tandis que le champignon prendra le relais en septembre. Quelle que soit votre façon de découvrir la cuisine de Philippe Poillot, vous apprécierez non seulement les plats mais aussi cette façon de recevoir des auberges d'antan avec tout le confort et les saveurs d'aujourd'hui.


© D. R.

☛ *L'auberge du Clos du Roy, 2 place Anne-Laprevote, Chenôve – Tél. : 03.80.27.17.39 – Menu à partir de 15.50 euros le midi ; **Le restaurant du Clos du Roy,** 34 avenue du 14-Juillet, Chenôve – Tél. : 03.80.51.33.66 – Menu à partir de 35,50 euros.*



© Clément Bonvalot

Brasserie La Bourgogne
L'esprit bistrot renouvelé

Sur la toute nouvelle place de la République, il est une façade qui a vu les changements à travers les époques, c'est la Brasserie La Bourgogne. Installé depuis 1904, le lieu a changé et évolué mais a su garder son âme chargée d'histoire et une cuisine pleine de saveurs. Dans un décor de comptoir en bois et de lustres art déco, on se sent revenu à l'époque de Joséphine Baker ou Sarah Bernhardt, dans une France des années vingt. En terrasse, sous la marquise, Dominique Bruillot regarde les passants descendant du tram tout en appréciant les plats du chef. « *La cuisine est sans cesse renouvelée. On y apprécie la fraîcheur des produits, souvent réhaussés d'une note citronnée.* » Mistinguett, Colette, Joséphine et Gustave, les formules du midi vous plongeront aussi dans cette ambiance chaleureuse. La dorade royale provençale ou le cappuccino de langoustines sur son nuage de gingembre devrait régaler vos papilles. Pour se désaltérer, des blancs et des rouges de Bourgogne bien sûr mais aussi quelques vins d'Alsace et du Bordelais. Au moment de l'addition, Dominique Bruillot juge : « *Une position intéressante en termes de prix avec la qualité qui suit derrière.* » La Bourgogne, la brasserie à essayer.

☛ ***La Bourgogne,** 20 place de la République, Dijon – Tél. : 03.80.74.12.08 – contact@brasserielabourgogne.com – Menu complet à partir de 17 euros le midi*

Auberge des Tilleuls
La qualité d'antan

A deux pas de Dijon, il est un endroit où l'on se ressource avec une cuisine familiale que l'on pense parfois disparue. A l'Auberge des Tilleuls, le couple Rapha vous accueille dans ce village si typiquement français qui a un goût de nostalgie.

Les nappes vichy sont dressées sur la terrasse face à l'église et l'air hume bon les petits plats qui mijotent dans les cocottes. Pain d'épices perdu, foie de veau font concurrence aux nombreux plats en sauce comme le coq au vin à l'ancienne ou le filet de lieu noir vapeur et sa sauce langoustine. D'ailleurs Dominique Bruillot ne s'y trompe pas : « *C'est une cuisine de l'économat. On s'y sent bien avec tout ce que peut évoquer la cuisine rurale et familiale. Il y a un vrai respect de la cuisine et du goût.* » Au piano, Alain Rapha prépare des plats dans la tradition bourguignonne et les amateurs y viennent en nombre car le restaurant affiche souvent complet. La générosité de l'assiette se traduit aussi dans le sourire des propriétaires qui contribue au succès du lieu que l'on voudrait garder pour soi. Dans ce décor aux saveurs d'antan, on trouve une carte des vins sans prétention mais qui saura satisfaire les amateurs. L'Auberge des Tilleuls, c'est la bonne adresse à découvrir.



© D. R.

☛ ***L'Auberge des Tilleuls,** 8 place de l'Eglise, Messigny-et-Vantoux – Tél. : 03.80.35.45.22 – contact@auberge-des-tilleuls.fr – Menu à partir de 17 euros le midi*

Toute l'équipe de Loiseau des Ducs dans son nouveau fief dijonnais, notamment le chef Louis-Philippe Vigilant et Dominique Loiseau (ci-dessous).

© Jean-Luc Petit

LA DAME D'AQUITAINE
UN LIEU D'HISTOIRE ET DE GOÛT

Dans une crypte lumineuse du XIIIe siècle, sous les arches et les vitraux, avec des tables élégamment dressées, c'est dans un décor noble que l'on déjeune ou que l'on dîne à la Dame d'Aquitaine. Dominique Bruillot est particulièrement explicite sur les lieux : « *Dans cette cave aux voûtes croisées d'ogives, on est un peu comme dans une chapelle !* » Mais le cadre ne fait pas tout, la cuisine doit suivre. Entre les escargots en meurette aux petits oignons et les profiteroles au cassis avec sauce chocolat, le menu terroir de Laurent Perriguey pourrait vous surprendre. Si vos goûts sont plus classiques, tournedos Rossini ou homard Saint-Jacques vous raviront, c'est le bonheur de la Dame d'Aquitaine.

☛ ***La Dame d'Aquitaine**, 23 place Bossuet, Dijon – Tél. : 03.80.30.45.65 dame.aquitaine@wanadoo.fr – Menu déjeuner à partir de 23 euros*

CHEZ GRACE
GRÂCE À ELLE

Pour les amateurs de saveurs méditerranéennes, l'endroit idéal se trouve rue Jeannin. Chez Grace, on ressent tout de suite l'ambiance familiale et festive. C'est d'ailleurs ce qu'apprécie particulièrement Thierry Caens : « *C'est un bon petit resto de la communauté hispanique. On trouve des plats de traditions espagnoles et portugaises.* » Cataplanes, paëlla et autres zarzuela vous emmènent en voyage dans les provinces de Catalogne et d'ailleurs. Les vins aussi ont des saveurs venues du sud qui permettent de découvrir d'autres horizons. Cerise sur le gâteau, Grace Augusto est une femme des plus sympathique.

☛ ***Chez Grace**, 67 rue Jeannin, Dijon – Tél. : 03.80.67.46.38 Menu à partir de 13 euros*



COLOMBO
SORTIR DU CENTRE

Rien à voir avec le célèbre inspecteur, si ce n'est un talent certain de dénicheur, car le chef Florent Colombo, maître restaurateur de France, sait où trouver les bons produits. Notre jury Dominique Bruillot ne tarit pas d'éloges sur l'adresse : « *Un vrai cuisinier, une performance incroyable en tant que traiteur. C'est aussi un saucier et ça se sent dans sa cuisine. De plus, comme c'est un ancien pâtissier, on se régale avec les desserts.* » Installé dans la Zac des Grandes Varennes (entre Fontaine-lès-Dijon et Ahuy), un quartier en pleine explosion promis à un développement certain avec l'arrivée de la Lino, le restaurant affiche souvent complet. Avec sa décoration atypique mêlant la pierre de Bourgogne à un mobilier contemporain, le lieu mérite que l'on sorte un peu des pourtours du centre le temps d'un repas cuisiné avec simplicité et générosité.

☛ ***Chez Colombo**, 3 rue du Pré-Potet, 21121 Ahuy – Tél. : 03.80.57.42.28 restaurant.colombo@orange.fr – Menu déjeuner à partir de 13,60 euros*

LE BHV
LE BISTROT FRAIS

On fait un saut dans le temps quand on mange dans le décor parisien année 30 du BHV, le Bistrot de l'Hôtel de Ville. Entre la pierre et le bois, le lieu est plein de charme sur une place qui en a tout autant et où il fait bon s'installer en été à moins que l'on ne préfère la rue Vauban. En cuisine, Thierry Caens est catégorique. « *On mange une très bonne cuisine familiale avec des produits frais bien travaillés.* » Mathieu Munier ne travaille que des produits de saison et apporte un soin tout particulier aux desserts. Profiteroles, soufflé aux noisettes, feuilleté sont autant de délices que ce pâtissier de formation sert toujours avec le même plaisir. En soirée, le BHV devient bar à vin avec des casse-croûte pour accompagner des vins à découvrir.

☛ ***Le BHV**, 22 place de la Libération, Dijon – Tél. : 03.80.41.81.50 bhv.dijon@gmail.com*

LE COIN CACHÉ
CACHE-CACHE SOUS PERGOLA

Au coin des rue de Jouvence et Montchapet se trouve un petit restaurant qui a séduit Thierry Caens, le Coin caché. « *On y trouve une très bonne cuisine élaborée avec de l'originalité et de la créativité. C'est une autre façon de créer.* » A cette adresse gastronomique on peut ainsi déguster de la brouillade d'œufs et gambas, jus au saté ou du filet de bœuf aux morilles et vin jaune, sans oublier les ravioles de homard, nage de légumes au safran. « *Le lieu propose une relecture de la cuisine française et même si l'endroit n'est pas central, il n'en est pas moins intéressant.* » La carte des vins ne manque pas non plus d'intérêt et l'on peut y être servi au verre. Aux beaux jours, dans ce coin caché du centre-ville, on peut profiter d'une terrasse agréablement ombragée.

☛ ***Le Coin caché**, 2 place Barbe, Dijon – Tél. : 03.80.55.35.55 lecoincache@hotmail.fr – Formule dès 12.90 euros le midi*

LOISEAU FAIT SON NID

Après le Relais Bernard-Loiseau à Saulieu, deux établissements à Paris et un autre à Beaune (Loiseau de Vignes, lire p. 61), le groupe Loiseau a fait son entrée à Dijon en juillet. Avec le chef Louis-Philippe Vigilant (formé par Patrick Bertron à Saulieu), Loiseau des Ducs va prendre place dans un quartier classé, à deux pas du Palais des Ducs. L'aspect historique et les pierres apparentes de l'hôtel particulier ont été conservés mais ponctués d'une touche plus contemporaine avec du cuivre aux teintes camel. Comme son grand frère, Loiseau des Vignes, le restaurant sera agrémenté d'une œnothèque offrant la possibilité de découvrir une trentaine de vin au verre.

☛ ***Loiseau des Ducs**, 3, rue Vauban, 21000 Dijon Tél. : 03.80.30.28.09 – Menus du midi à partir de 20 euros, menu découverte à 75 euros, vins au verre à partir de 4 euros*



© Marielys Lorthios

DZ'ENVIES
ENVIES D'AILLEURS

Lorsqu'on se balade autour du marché, il y a une terrasse qui attire l'œil, c'est celle du restaurant de David Zuddas, DZ'envies. Référencé dans le guide Gault et Millau des meilleurs restaurants à petits prix, c'est également une adresse incontournable pour Thierry Caens. « *C'est le meilleur ! On trouve une cuisine inventive, légère, recherchée et équilibrée et une très bonne technicité.* » Le bistrogastro ou bistronomique, c'est le mot d'ordre du chef qui associe de façon inimitable les saveurs du Maghreb et du Japon tout en gardant une technique bien française. A titre d'exemple, si le jambon persillé peu paraître commun à tous les Bourguignons, la version de David Zuddas sort de l'ordinaire. Il ne faut pas non plus passer à côté du gigotin de volaille avec sa sauce crémée. Sans mauvais jeu de mots, cédez vous aussi à vos envies de gastronomie.

☛ ***DZ'envies**, 12 rue Odebert, Dijon – Tél. : 03.80.50.09.26 – Menu déjeuner à partir de 16 euros*

SO
SO GOOD !

On pourrait être intrigué par un Japonais qui se lance dans la gastronomie française, pourtant So Takahashi réussit son pari avec succès. Même si l'extérieur peut paraître banal, Thierry Caens a passé la porte de ce restaurant sans prétention. « *On retrouve les influences japonaises dans la cuisine tandis que la conception de l'assiette se fait autour d'un plat français.* » Le chef a fait ses gammes chez les plus grands étoilés de France mais s'est également frotté aux bistrots pour trouver le juste équilibre à proposer dans son établissement. Il ne vise pas les étoiles, pourtant l'accueil prodigué par Rié, l'épouse du cuisinier, et la qualité que l'on retrouve à la table devraient séduire les palais les plus délicats.

☛ ***So**, 15 rue Amiral-Roussin, Dijon – Tél. : 03.80.30.03.85 – Menu à partir de 15 euros au déjeuner*

BRASSERIE B9
UN BILLOUX PEUT EN CACHER UN AUTRE

Dans un décor chic et design aux tons vert et blanc, on apprécie la formule bistrot du chef Jean-Pierre Billloux à qui l'on doit le célèbre Pré aux clercs. C'est en tout cas ce qui plaît à Philippe Charlopin. « *C'est une cuisine plus simple que l'étoilé mais avec un bon rapport qualité / prix.* » Aux fourneaux, le fils Alexis Billoux apporte une touche moderne à des plats typiques : la terrine de jambon persillé ou les escargots de Bourgogne. Il propose également des assiettes plus originales comme le hamburger de canard confit. Face au Palais des Ducs, le restaurant profite d'un cadre exceptionnel et vous accueille tout au long de la journée pour grignoter un bout ou simplement boire un café gourmand avec ses douceurs sucrées.

☛ ***Le B9**, 9 place de la Libération, Dijon – Tél. : 03.80.38.32.02 – Plat du jour à partir de 12 euros (déjeuner)*



© D. R.

Chambre d'hôtes des Marcs-d'Or

La campagne en ville

Sur les hauteurs de Dijon, à quelques minutes du centre-ville, Ludovic Escalonna propose, dans une ancienne maison de vigneron, le calme de la campagne et la promesse d'un hébergement plein de charme.

Par Nadège Hubert

Ancien ingénieur mécanique, Ludovic Escalonna a eu envie de changer de vie quand il s'est installé dans cette demeure. « *C'était un peu grand pour nous deux, alors l'idée a fait son chemin d'ouvrir des chambres d'hôtes*. » Depuis 2007, 4 chambres et une suite, nichée au milieu d'un jardin verdoyant peuvent accueillir jusqu'à 11 personnes. « *On a décoré avec de vieux meubles de famille qui mettent en valeur les pierres de Bourgogne, on a opté pour un style traditionnel*. »
Egalement table d'hôtes, en hiver, les chambres d'hôtes des Marcs-d'Or ne manquent pas de faire découvrir les spécialités gastronomiques régionales grâce à des producteurs locaux. Aux beaux jours, ce sont les dégustations de vins qui sont à l'honneur sur la terrasse. « *J'ai suivi une formation à l'école des vins de Bourgogne pour répondre, échanger et transmettre le goût du vin à nos invités*. »


© D. R.

Ludovic Escalonna mise sur les Côtes de Nuits et se fournit chez des vignerons tout proches. Entre le bassin aux poissons, la mélodie des oiseaux et le clapotis de la cascade, c'est dans une ambiance bucolique que l'on déguste, selon ses goûts, les grands noms des vignobles régionaux : gevrey-chambertin, marsannay, fixin ou encore vosne-romanée… ■

☛ ***Chambre d'hôtes des Marcs-d'Or***, *9, rue des Marcs-d'Or 21000 Dijon – 03.80.43.30.44 – www.chambre-hote-dijon.com*
A partir de 65 euros la nuit avec petit déjeuner

Hôtel du Nord

De la cave aux chambres

Les Dijonnais sont tous passés devant l'Hôtel du Nord mais peut être n'ont ils pas osé pousser les portes pensant que c'était l'apanage des touristes. A tort puisqu'au-delà de ses chambres affichant fièrement leurs 3 étoiles, l'hôtel de la famille Frachot dispose d'un restaurant et d'une cave où il fait bon se détendre. « *J'avais une magnifique cave voûtée, l'ancienne chaufferie où s'entassait le charbon. Nous lui avons donné un nouveau rôle quand nous manquions de place*. »
Désormais c'est entre ces vieilles pierres que l'on peut déguster 17 vins, accompagnés de charcuterie et de fromages magnifiant un peu plus les arômes de chacun. « *Les clients peuvent les apprécier seuls ou être guidés par les commentaires du sommelier* », précise le propriétaire. Côté chambre, si le cœur vous en dit, vous trouverez tout le confort actuel sans tomber dans la standardisation. « *On essaie d'apporter de la modernité sans tomber dans ce que l'on trouve partout. On veut faire du contemporain chaleureux*. »


© D. R.

Depuis sa création, l'Hôtel du Nord a également pris le parti de l'innovation et se prévaut notamment d'avoir été le premier à avoir des couettes ou encore internet dans les chambres. A chaque époque depuis quatre générations, les Frachot ont été avant-gardistes tout en préservant un esprit convivial. ■

☛ ***Hôtel du Nord***, *2, rue de la Liberté, Dijon*
Tél. : 03.80.50.80.50 – contact@hotel-nord.fr
Chambre à partir de 88 euros, petit-déjeuner 12 euros


© D.R.

AVEC OU SANS TOQUE

Comme un chef !

DEVENIR UN CHEF DERRIÈRE LES FOURNEAUX ET ÉPATER SES HÔTES PAR SES CONNAISSANCES ŒNOLOGIQUES, C'EST DÉSORMAIS À PORTÉE DE MAIN GRÂCE AUX COURS DISPENSÉS PAR STÉPHANIE SEMPOL. DEPUIS SIX ANS, « AVEC OU SANS TOQUE » LIVRE LES SECRETS D'UNE CUISINE TANTÔT SIMPLE, TANTÔT GASTRONOMIQUE.

TEXTES : NADÈGE HUBERT

Plutôt tournée vers la pâtisserie au début de sa carrière, Stéphanie Sempol a choisi d'acquérir de nouvelles compétences en rejoignant une formation dispensée par le CFPPA de Beaune. Elle en ressort avec un bac professionnel de sommelière et acquiert de l'expérience en travaillant dans le domaine viticole. Quand elle crée son entreprise, elle n'a pas l'idée de donner des cours autour de la cuisine et du vin. « *Je voulais faire des animations mais mes clients m'ont encouragée à le faire alors je me suis lancée.* »

DES SUSHIS AUX CUP CAKES

Selon les envies ou au fil des saisons, les produits se succèdent sur les plans de travail tandis que les techniques les plus complexes sont dévoilées. « *On peut faire un cours sur les sushis, les macarons, les terrines ou les cup cakes. Mais je peux aussi mettre en avant un aliment comme le foie gras ou alors apprendre à concocter un menu spécial Saint-Valentin.* » Au choix, les amateurs peuvent s'inscrire dans le programme préétabli ou s'offrir des cours privés avec la possibilité de choisir le contenu. Pour que l'esprit reste convivial, Stéphanie Sempol limite le nombre de participants. « *C'est important que les gens puissent poser des questions et échanger.* » Bien sûr, la gastronomie bourguignonne trouve aussi sa place dans les cours de la cuisinière. Pour compléter le tableau, Stéphanie Sempol transmet les connaissances qu'elle a acquises à Beaune en organisant des ateliers de dégustation. Le niveau initiation permet aux néophytes d'appréhender les vignobles bourguignons, les appellations et les cépages. « *On commence par une approche technique de la dégustation puis on fait un jeu sur les arômes et un autre sur les saveurs primaires du vin pour savoir les détecter en bouche. Puis on met en pratique avec 6 vins de Bourgogne* », explique la sommelière. Les plus experts pourront s'essayer au niveau supérieur où Stéphanie fera découvrir tous les vignobles français qui s'achève par une dégustation à l'aveugle. L'occasion de vérifier si la leçon a bien été apprise. Mais si vous souhaitez simplement savourer les meilleurs cépages, « Avec ou Sans Toque » organise plusieurs fois dans l'année des soirées dégustations avec des vignerons, locaux ou non.

De l'assiette au verre de vin, Stéphanie Sempol offre des moment ludique et conviviaux qui ne font qu'ajouter au plaisir de savourer les meilleurs produits de nos terroirs. ■

☛ ***Avec ou sans toque,*** *49 rue René-Cassin, 21850 Saint-Apollinaire – Tél. : 06.81.84.19.27 – contact@avecousanstoque.fr Tarif par personne : 18 à 80 euros pour les cours de cuisine ; 70 euros les ateliers œnologiques ; 7 euros la soirée dégustation*


© Clément Bonvalot

BOUTIQUE MULOT & PETITJEAN
UN MONUMENT AU PAIN D'ÉPICES

Fondée en 1796, la maison Mulot & Petitjean s'élève aujourd'hui comme le symbole d'une tradition toute dijonnaise : celle du pain d'épices. Ici, dans cet hôtel particulier du XVe siècle (appelé hôtel Catin de Richemont), vous pourrez retrouver la gourmandise mythique ou découvrir d'autres spécialités de la cité des Ducs comme les nonnettes ou la crème de cassis. La boutique de la place Bossuet vous proposera aussi des visites interactives avec la découverte de la fabrication du pain d'épices, agrémentée d'une dégustation des pains traditionnels (pavé nature, bande aux fruits ou bande aux amandes). Un régal pour les yeux comme pour les papilles. ■

☛ ***Mulot et Petitjean,*** *13, place Bossuet, 21000 Dijon Tél. : 03.80.30.07.10 – www.mulotpetitjean.fr*

OT ET ŒNOTOURISME

Les plaisirs du vin

EN MATIÈRE D'ŒNOTOURISME, LES OFFICES DE TOURISME ONT BIEN PRIS LE TRAIN EN MARCHE ET PROPOSENT D'INTÉRESSANTES VISITES THÉMATIQUES MÉLANGEANT VIN ET PATRIMOINE LOCAL.

LES BALADES VITICOLES DE MARSANNAY-LA-CÔTE

Si ce sont les Romains qui ont commencé à cultiver la vigne à *Marceniacum in Monte*, localité que l'on connaît mieux aujourd'hui sous le nom de Marsannay-la-Côte, les hommes n'ont cessé depuis de se perfectionner pour tirer le meilleur du fruit. L'histoire et les secrets de ses coteaux sont révélés au cours des balades géo-viticoles. Pendant presque 2 heures, un guide vous expliquera la naissance du terroir et les différentes tailles de la vigne avant de vous faire déguster les trois vins de Marsannay : un blanc, un rouge et un rosé, trois couleurs qui bénéficient du label AOC et qui appartiennent au prestigieux vignoble de la Côte de Nuits.

L'appellation Marsannay, « Porte d'or » de la Côte de Nuits, commence au nord par le climat d'exception du Clos du Roy, et prend fin au sud avec celui des Champs Perdrix. La balade se terminera avec un autre produit du terroir local, le (jambon) persillé de Marsannay. Tout au long de l'année, sur réservation, vous pouvez découvrir les vins et leurs spécificités. L'occasion d'apprendre à les marier au mieux avec la gastronomie locale. On vous y apprendra ainsi que le marsannay rosé servira une gastronomie simple, grillades ou salades par exemple ; le marsannay blanc quant à lui accompagnera des plats plus élaborés comme une anguille poêlée ou le célèbre jambon persillé, tandis que les arômes d'un rouge, vieilli, s'assortira aux fromages affinés de la région. Vous en saurez bien plus encore à l'issue de la dégustation des vins du cru qui termine la balade.


© OT de Marsannay-la-Côte

☛ ***Office de tourisme de Marsannay-la-Côte,*** *41 rue de Mazy, 21160 Marsannay-la-Côte – Tél. : 03.80.52.27.73 – ot-marsannay@orange.fr – Tarifs : individuel, 8 euros avec un verre décoré ; groupe de quinze personnes ou plus, 7 euros*

LES PACKAGES DE LA VILLE DE DIJON

Présenter Dijon comme une destination mêlant patrimoine, gastronomie et vin, tel est l'objectif de l'office de tourisme de la capitale des Ducs de Bourgogne. Ce n'est donc pas une mais deux formules qui ont été mises en place pour faire découvrir la ville et ses environs. « Dijon, le goût de l'histoire et le plaisir du vin » et « Dijon, entre patrimoine et vin » combinent sur deux jours et une nuit, une excursion dans les vignobles de la Côte de Nuits et les visites de Dijon. Après les dégustations, au gré du parcours de la chouette, des musées gratuits, l'histoire du vin et de la ville n'auront plus de secrets pour vous.


© Côte-d'Or Tourisme / R. Krebel

☛ ***Office de tourisme de Dijon,*** *11, rue des Forges, 21000 Dijon – Tél. : 08.92..70.05.58 – A partir de 189 euros le circuit 2 jours/1 nuit pour 2 personnes.*

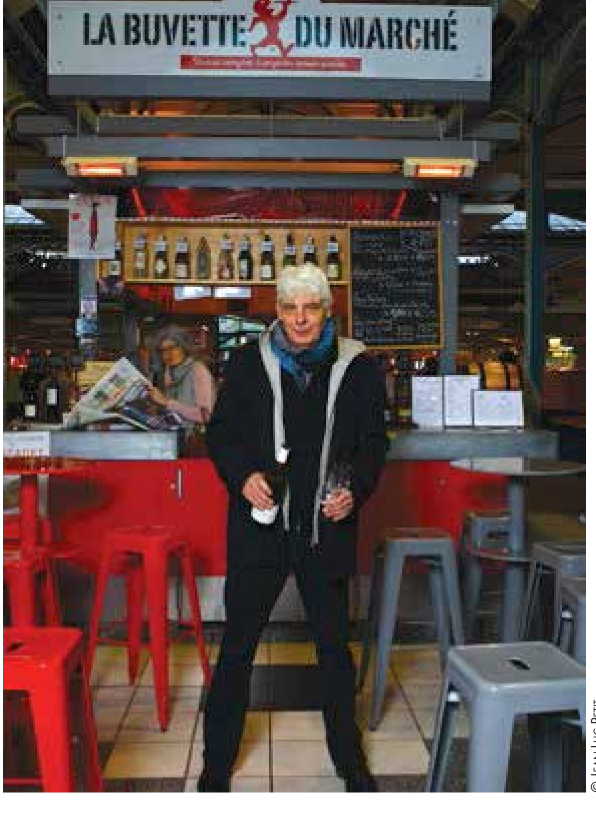
Les Halles

Du marché à la Buvette

Que ce soit pour musarder ou pour faire le plein de produits régionaux, touristes et Dijonnais viennent ici pour le plaisir… et finir leur tournée accoudés à la Buvette du marché !

Moutarde, cassis, pain d'épices mais aussi vins de Bourgogne sont légion sur les stands situés sous les halles. Sur près de 5 000 m², les étals font scintiller les yeux, frissonner les narines et aiguisent l'appétit. Construites en 1873 sur l'emplacement de l'ancien couvent des Jacobins et classées aux monuments historiques depuis 1975, les Halles ont fêté leurs 140 ans en juin. Depuis plus d'un siècle, les gourmets et les gourmands savent où se procurer de bons produits. Pour Sophie Greenbaum, présidente de l'association des commerçants des Halles de Dijon, la notoriété n'est pas prête de décliner. « *Les produits du terroir, c'est une valeur qui revient. Les gens ont envie de manger de la qualité*. » Bio, produits artisanaux, recettes maison dont on se transmet le secret de génération en génération, les commerçants ont tous leur touche personnelle. Un marché haut en couleur où il fait bon flâner avant de s'arrêter à la Buvette des Halles, tenue depuis 2010 par Philippe Léger. A son comptoir on ne retrouve que des vins de propriétaires, surtout du bio, des bières artisanale locales, de la limonade artisanale et des jus de fruits. Idéal pour se mettre en appétit après avoir déambulé dans les allées.

☛ ***Le marché des Halles****, Tél. : 08.92.70.05.58. Ouvert les mardi, jeudi, vendredi et samedi matins. Le samedi, le marché se poursuit jusqu'à 18 heures à l'extérieur des Halles*



© Jean-Luc Petit


© D.R.

MUSÉE DE LA VIE BOURGUIGNONNE

LES ANCÊTRES DE LA TERRE

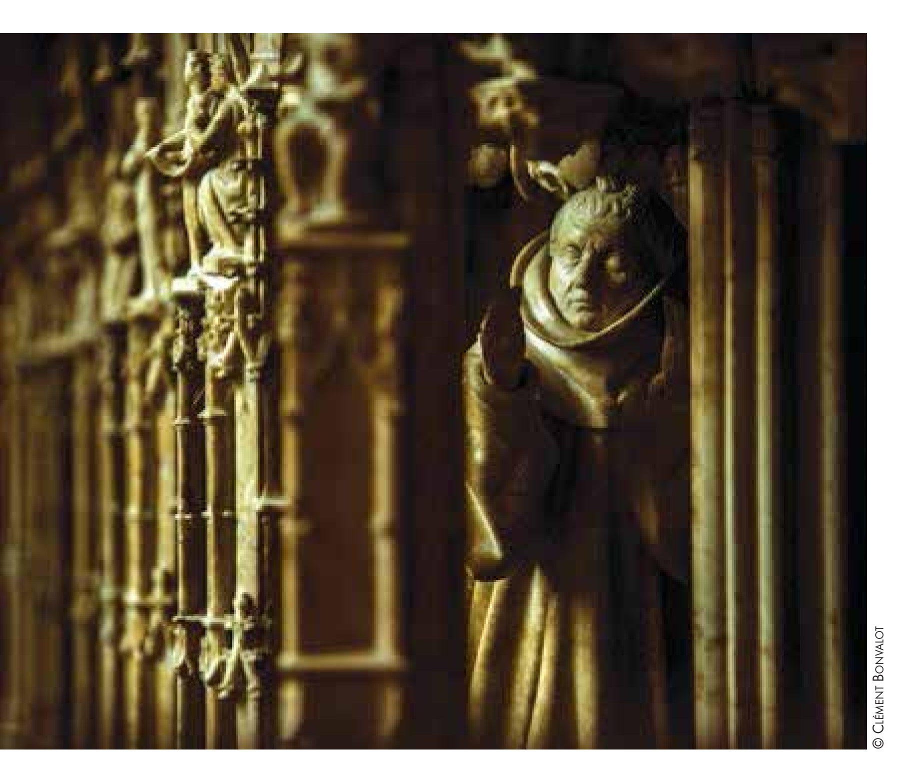
Tout le monde a entendu parler du Musée de la vie bourguignonne à défaut de l'avoir visité parfois. Installé dans le cloître du monastère des Bernardines, sa visite permet de mieux appréhender la vie rurale et bourguignonne du XVIIIe siècle au début du XXe. A travers les métiers présentés dans les collections permanentes du musée, on se rendra compte de la place occupée par la vigne et le vin dans la vie quotidienne des Bourguignons. Dix commerces sont également mis en scène tandis qu'une salle audiovisuelle offre la possibilité de visionner des films sur les techniques oubliées, des façons de faire et des histoires de vie. Cette excursion au cœur de la ville permet de découvrir le patrimoine et des pans de l'histoire de notre région.

☛ ***Musée de la vie bourguignonne****, 17 rue Sainte-Anne, 21000 Dijon Tél. : 03.80.48.80.90 – museeviebourguignonne@ville-dijon.fr*

L'été, Dijon continue

L'ÉTÉ EN VILLE, ON A L'ESPRIT PLUS LIBRE, MÊME QUAND ON TRAVAILLE. LES JOURNÉES SONT PLUS LONGUES. APRÈS LE TRAVAIL, ON PEUT SE LAISSER SURPRENDRE UNE HEURE ET DEMIE À REGARDER UN SPECTACLE AVANT DE RENTRER, RESSORTIR BOIRE UN VERRE ET TOMBER SUR UN GROUPE. BREF, PRENDRE LE TEMPS ET SE LAISSER PORTER. D'AUTANT QU'EN JUILLET ET AOÛT, LA MAJORITÉ DES PROPOSITIONS CULTURELLES SONT GRATUITES OU À DES TARIFS EXTRÊMEMENT RÉDUITS. DEMANDEZ LE PROGRAMME !

PAR MICHEL GIRAUD



© Clément Bonvalot

MUSÉE DES BEAUX-ARTS
LE RETOUR DES PLEURANTS

« *On les attend avec impatience !* claironne Christine Martin. *Pour le retour des pleurants, on a imaginé de grandes journées afin de les accueillir dans leur nouvel écrin. Il y aura des déambulations, de la musique, avec la volonté d'ouvrir la ville et de faire une grande fête non seulement parce que ce musée que nous attendions arrive, aussi pour dire aux petites statuettes qui se sont promenées partout qu'on est heureux qu'elles soient là.* » Après des mois passés à faire le tour du monde, les pleurants des tombeaux des ducs de Bourgogne seront de retour début septembre. Aux Etats-Unis, en Belgique ou en Allemagne, ils ont été les ambassadeurs de toute la Bourgogne. Des centaines de milliers de visiteurs sont venus les découvrir. Le 7 septembre, Dijon fait la fête pour installer les pleurants dans le nouveau musée des Beaux-Arts. « *Ça valait vraiment le coup,* sourit Christine Martin. *Il y a de nouveaux espaces qui se sont libérés pour permettre aux collections permanentes du musée de s'établir, de mieux se présenter. Des signatures contemporaines sont venues se mêler à la majesté des bâtiments historiques. C'est un musée au cœur de la ville, au cœur du XXIe siècle.* ». A découvrir dès le 7 septembre, jour de l'inauguration du nouvel ensemble. *www.dijon.fr*

VIGNE ET PATRIMOINE EN FÊTE

Lors des journées du Patrimoine, les 14 et 15 septembre, Dijon, organise les Fêtes de la Vigne 2013. Le Festival de Folklore présente une version internationale tous les deux ans, la prochaine aura lieu en 2014. Cette année, quatre groupes français invitent le public à danser sur des airs traditionnels. Soutenus par les groupes régionaux, ils investiront le jardin Darcy pendant deux jours.
www.fetesdelavigne.fr

EXPOS

Jusqu'au 15 septembre : Dijon vu par... Le principe, vous le connaissez : une carte blanche donnée à un artiste qui livre son regard sur la ville. Cette année, c'est Lydie Jean-Dit-Pannel qui s'y colle. Elle a choisi de photographier les Dijonnais avec leurs animaux de compagnie. Six mois à parcourir la ville pour filmer les habitants, chez eux. Le résultat est à voir sur les grands écrans installés dans le salon Apollon de l'hôtel de ville. *www.dijon.fr*

Jusqu'au 1er septembre : « La Vache ! Tout sur le plus humain des bovins » au Jardin des Sciences à Dijon. *03.80.48.82.00*

Jusqu'au 30 décembre, une spiritualité au féminin, au musée d'Art sacré et de la Vie bourguignonne. Une exposition conçue en partenariat avec le musée du Hiéron à Paray-le-Monial et qui à la particularité de mettre en vedette des artistes uniquement féminins qui donnent à voir leur approche de la spiritualité. *03.80.48.80.90*



© Nicolas Goisque

FESTIVAL
GARÇON, LA NOTE !

Initié dans l'Yonne, le concept de Garçon la Note est arrivé à Dijon il y a quelques années. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que ça marche puisque les organisateurs ont fêté comme il se doit le 100e concert du festival au Flannery's le 22 juillet dernier. Le principe est simple et éprouvé : quasiment tous les soirs de la semaine, jusqu'au 29 août, des concerts gratuits sont organisés, entre 19 h 30 et 22 heures (nouveaux horaires pour 2013), sur les terrasses publiques des cafés et des restaurants dijonnais. Cette année, le festival s'étend sur la place de la République (restaurant La Place, Brasserie La Bourgogne, La route de la Soie). Côté programmation, les organisateurs annoncent des styles tout aussi diversifiés que l'année dernière : blues, jazz, rock, pop, reggae, classique, musique du monde, chanson française et internationale... La quasi-totalité des groupes est régionale et l'on pourra retrouver des artistes prometteurs (Nahotchan, Nolla, Tony D and The Old Jim's...) et confirmés dans le paysage dijonnais (Lou Di Franco, Lullaby, les Atomic Cats, Marc Esposito, Saï...).
Jusqu'au 29 août à Dijon. Programme détaillé sur www.dijon.fr

DIJON-PLAGE
ET AU MILIEU LE LAC



© Clément Bonvalot

Deux cents tonnes de sable, des cabines, des transats, des palmiers, et voilà Dijon qui, comme chaque année, prend un air de station balnéaire. Sur les berges du lac Kir, Dijon-Plage est de retour. Invitation à buller, à flâner, à se divertir aussi avec une multitude d'animations proposées tout au long de la saison. Comme ces concerts de D'Jazz à la plage programmés les 2, 9 et 16 août. Dijon-Plage accueille également, tout l'été, l'équipe de la bibliothèque municipale. Du mardi au samedi, de 14 à 18 heures, des prêts de magazines, de revues, de livres sont prévus, pour petits et grands. Histoire de lire, au grand air !

DIJON-PRENOIS
À TOUTE VITESSE



Une petite pause dans le calendrier des compétitions en juillet et en août pour le circuit de Dijon-Prenois. Le prochain rendez vous aura lieu les 31 août et 1er septembre avec une manche du Championnat de France Superbike. Au programme : 125 cm³, 600 Supersport, 1000 Superbike et Side Car. En attendant, le circuit s'anime avec la piste de karting. Un kilomètre de sensations fortes pour petits et grands. On y vient en individuel, en groupe, en famille, entre amis et même entre collègues de bureau. *03.80.35.36.50 ou www.circuit-dijon-prenois.com*

EN MUSIQUE

Les 8, 15, 22 et 29 août, les Jeudis de la Voix. Des concerts gratuits à 20 h 30 à l'Hôtel de Vogüé. Autre ambiance, les Mardis du Classique sont eux programmés les 6, 13, 20 et 27 août, sur le marché des halles. Sans oublier les Mercredis du Conte, dans le jardin de la Nef, à 15 heures, les 7, 14, 21 et 28 août. *www.dijon.fr*



VÉLOTOUR 2013

Tous en selle !

DÉSORMAIS INSCRIT DANS LE PAYSAGE DE LA RENTRÉE, LE VÉLOTOUR REVIENT HANTER LES RUES DE DIJON LE 8 SEPTEMBRE PROCHAIN. POUR CETTE 8e ÉDITION, QUELQUE 8 000 CYCLISTES SONT ATTENDUS À TRAVERS TOUTE LA CITÉ, AVEC NOTAMMENT UNE TRAVERSÉE DE L'UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE, UN PASSAGE AU CHAT NOIR OU ENCORE À L'ECOLE NATIONALE DE GREFFE.

PAR CLAUDE TART - PHOTOS : VÉLOTOUR / D.R.

En sept éditions, les Dijonnais ont déjà pu découvrir guidon en main plus de 100 lieux différents, classiques ou insolites : des centres commerciaux (la Toison d'Or, Ikea, Décathlon…), des monuments historiques (château de Pouilly, palais des ducs de Bourgogne, cour d'appel de Justice…), des espaces verts (jardin Darcy, parc de la Colombière…), des établissements sportifs (stade Gaston-Gérard, vélodrome, palais des sports…), mais aussi une gendarmerie, les studios de France Bleu et bien d'autres lieux qui ont fait le bonheur des petits et grands.

Cette année, l'éclectisme du parcours sera encore de mise, avec de l'inédit au programme, mais aussi de la culture, de l'histoire, des activités physiques, des visites d'entreprises dijonnaises, du chant, de la danse, etc. Les fans de sport pourront ainsi faire un peu d'escalade, réaliser des tours de piste au vélodrome, taper quelques balles au stade du DFCO ou encore pointer au boulodrome ! Les mélomanes pourront, quant à eux, découvrir la salle de La Vapeur, se prendre pour une rock star au Zénith ou encore rouler sur le *dance floor* du Chat noir, une grande première… Sans oublier les entreprises partenaires de l'opération, avec des jeux et des démonstrations chez Orange, quelques rappels ludiques du code de la route chez APRR ou encore un retour sur les bancs de l'université de Bourgogne.

DÉGUISEMENTS BIENVENUS

Au total, plus de la moitié des lieux proposés cette année le seront pour la première fois, comme le Centre Georges-François-Leclerc, les Archives départementales ou encore l'École nationale des greffes… De quoi découvrir votre ville comme vous ne l'avez jamais vue !

Au-delà des visites, Dijon Vélotour est une fête ponctuée de nombreuses animations tout au long du parcours. Cette année encore, le Palais des sports abritera le village de départ et d'arrivée, qui vivra une journée complète d'animations, de spectacles, de jeux et de concerts. Et surtout, n'hésitez pas à venir déguisés, à l'image de la famille Pierrafeu, des Simpsons, de Mitch et Pamela d'*Alerte à Malibu*, ou encore de Barack Obama, qui avaient honoré le Vélotour de leur présence l'an dernier. Cette année encore, le plus beau déguisement sera récompensé.

Tous à vos biclounes ! ■

*☛ **Inscription obligatoire** (places limitées à 8000, départs de 8 heures à midi) en ligne ou au stand de la place François-Rude début septembre. Tarifs progressifs selon la date de réservation : de 10 euros avant le 11 août jusqu'à 20 euros le jour du départ. Plus d'infos sur www.velotour.fr*

Bel entre-deux

Nuits-Saint-Georges n'est pas que le juste milieu d'un axe royal entre Beaune et Dijon. Son nom est connu du monde entier, son terroir est à lui seul le symbole brillant du pinot noir. Si bien qu'il est aussi celui de la côte viticole la plus prestigieuse au monde dans le domaine des rouges. Sans fausse modestie, un été sur la Côte de Nuits signera vos plus beaux jours.

Photo : Michel Joly



Le château du Clos de Vougeot, fief de la confrérie des Chevaliers du Tastevin et haut lieu emblématique de la Côte viticole.

Chez Guy & Family (Gevrey)

La cantine des connaisseurs

Parmi les restaurants de la Côte de Nuits, il y en a un qui séduit tant par sa cuisine que son accueil ou sa longue carte des vins. Chez Guy, on trouve aussi des menus à des prix abordables qui sauront combler toutes les bourses et donc toutes les papilles. D'ailleurs, notre jury d'experts gastronomes (le même que pour Dijon, voir page 28) ne s'y est pas trompé : c'est une valeur sûre.

Textes : Nadège Hubert

Il ne faut pas hésiter à passer par Gevrey-Chambertin à l'heure du déjeuner même si il n'est pas besoin d'avoir une excuse pour aller manger Chez Guy. Niché au cœur du village, dans une maison bourguignonne traditionnelle avec son toit vernissé, le restaurant ne manque pas d'allure avec son immense cheminée et sa décoration contemporaine pleine d'élégance. Aux fourneaux, on retrouve le jeune chef Yves Rebsamen qui a fait ses classes notamment chez Loiseau. Sa cuisine familiale, généreuse et savoureuse a séduit notre jury, à commencer par Philippe Charlopin. « *Chez Guy on trouve une cuisine soignée.* » Thierry Caens détaille plus encore ses impressions. « *On peut déguster des plats traditionnels comme la joue de bœuf au vin rouge, une bonne cuisine du terroir avec beaucoup de finesse.* » C'est sur les marchés que le chef trouve son inspiration. Il s'appuie sur des produits frais, de saison voire bios qui ravissent une clientèle exigeante, comme Dominique Bruillot. « *Il y a une prétention gastronomique bien assumée. C'est une cuisine de fraîcheur avec des formules dont il faut savoir profiter.* »



© Chez Guy

Une carte longue comme la côte

L'amateur de vins qui se rend Chez Guy ne risque pas non plus d'être déçu puisque la carte est l'une des plus longues des environs et aucun membre du jury ne le démentira. « *Sa carte est extraordinaire. En plus, il fait payer les vins de grands domaines à prix de cave* », assure Dominique Bruillot. Toute la Bourgogne y est à l'honneur même si d'autres régions sont représentées. Pour Thierry Caens, Chez Guy on ne retrouve pas moins que « *la plus belle carte des vins de toute la Bourgogne.* » Escale immanquable sur la route des Grands Crus en plein été, Chez Guy doit tout autant rester en mémoire comme un restaurant méritant le détour en hiver, à en croire Philippe Charlopin. « *En novembre, on trouve des grands vins à prix coûtant autour d'un menu truffe à déguster.* » Même si la cuisine fraîche, traditionnelle et contemporaine, basée sur les produits du marché que l'on trouve Chez Guy, mérite à elle seule de s'arrêter, les vins vous encouragent à rester. ■

© Chez Guy

☛ ***Chez Guy**, 3, place de la Mairie, 21220 Gevrey-Chambertin – Tél. : 03.80.58.51.51 – info@chez-guy.fr – Formule déjeuner à partir de 23 euros.*

Le Clos Napoléon (Fixin)

Passion et simplicité

Une terrasse ombragée au cœur d'un village pittoresque aux multiples maisons vigneronnes, une cuisine traditionnelle, des vins principalement bourguignons. Au Clos Napoléon, on s'y arrête peut-être par hasard mais on y revient avec conviction.

A Fixin, certains de nos juges épicuriens ne tergiversent pas quand on leur demande où aller manger : Au Clos Napoléon bien sûr. Philippe Charlopin se laisse séduire par les plats de Gérald Ulmann. « *On retrouve une cuisine dans la tradition bourguignonne avec d'excellents œufs en meurette par exemple.* » Le bœuf bourguignon n'est bien sûr pas en reste. Dominique Bruillot quant à lui décrit sans chichis l'établissement. « *C'est une cuisine simple et efficace, bien traitée. Un endroit sympa que l'on a su faire revivre et où le vin occupe une place évidente.* »



Les producteurs locaux se retrouvent sur la carte des vins et donc tout naturellement sur les tables où les amateurs se succèdent. On peut aussi se rendre sur place pour déguster quelques crus, sortis du bar à vin, que peut-être on finira par acheter.

Passionnée, l'équipe saura vous conseiller et vous guider dans vos choix. Si vous êtes convaincu, vous pourrez également encourager vos amis à passer la porte du Clos Napoléon en leur offrant un bon cadeau, une nouvelle occasion pour vous de vous asseoir à l'une des tables de ce restaurant en les accompagnant. ■

☛ ***Au Clos Napoléon**, 4, rue de la Perrière, 21220 Fixin – Tél. : 03.80.52.45.63 contact@clos-napoleon.com Menu à partir de 15 euros.*

Le Chef Coq (Nuits)

Tout pour plaire

Adapté tant au dîner aux chandelles qu'au repas d'affaires ou à un moment de détente entre amis, le Chef Coq attire encore plus aux beaux jours. Assis près de la piscine, au cœur d'un parc de 13 hectares, le cadre du restaurant enchante ceux qui y font escale. La terrasse ombragée et le salon installé au pied de la cheminée ne sont pas les seuls autres atouts de l'établissement. Pour Dominique Bruillot, la cuisine a de quoi ravir tous les types de gourmands. « *On peut avoir au choix une formule bistrot ou gastronomique. Le chef est quant à lui méritant derrière ses fourneaux depuis des années.* »

En cuisine, c'est René Pianetti qui s'exécute avec brio. Un avis que partage Thierry Caens. « *C'est un chef brillant avec une proposition généreuse et gourmande.* » Avec sa touche, il magnifie les produits de terroir, les vieilles recettes comme les plus originales. Noix de Saint-Jacques, filet mignon d'agneau, filet de bar armorique, bœuf bourguignon ou l'intrigante « gamelle de l'ouvrier » se côtoient dans les menus. Côté budget, Thierry Caens est catégorique. « *On trouve un menu du jour qui a l'un des meilleurs rapports qualité / prix de la région.* » Pour compléter le tableau, la carte des vins ne manque pas non plus d'intérêt dans ce restaurant, situé au cœur d'un village vigneron.


© La Gentilhommière

☛ ***Le Chef Coq**, restaurant de l'hôtel La Gentilhommière, 13 vallée de la Serrée, Nuits-Saint-Georges Tél. : 03.80.61.12.06 – contact@lagentilhommiere.fr Menu à partir de 23.5 euros au déjeuner*


Chambre cosy à l'hôtel 4 étoiles Castel de Très Girard.

© D. R.

CASTEL DE TRÈS GIRARD (MOREY-SAINT-DENIS)

DE HAUTE LIGNÉE, PARMI LES PLUS BELLES VIGNES

C'est peu dire qu'elle vaut le détour ! Visible depuis la Nationale qui traverse Morey, cette belle bâtisse du XVIIe siècle, ancien pressoir au milieu des vignes, attire l'œil tout de suite. Elle vous invite à venir goûter au sublime. Du grand standing : hôtel 4 étoiles, cuisine de chef et une sacrée référence de plus de 1 100 vins à la carte. Un cadre exceptionnel, dans une ambiance raffinée et détendue et un service haut de gamme pour profiter au mieux d'un environnement unique. Ici, vous êtes en immersion, sous les lignes de flottaison intimes des grands crus, à quelques rangs de vignes des Clos de Tart ou des Lambrays. En été, le Castel s'habille de fraîcheur : déjeuner plaisir sur la grande terrasse, au bord de la piscine. On aurait presque envie de revenir en automne, quand les feuilles se teintent d'or, profiter du salon cosy, à côté de la grande cheminée.

☛ ***Castel de Très Girard,*** *7, rue de Très Girard, 21220 Morey-Saint-Denis. Tél. : 03.80.34.33.09. info@castel-tres-girard.com*

HÔTEL DU CLOS DE LA VOUGE (VOUGEOT)

ENTRE PIERRE ET EAU

Confort d'un hôte, simplicité d'une chambre d'hôte. En 2000, Serge et Elisabeth sont tombés sous le charme de ce corps de ferme du XIIe siècle joliment traversé par la Vouge, à l'architecture en U typique, avec poutres et pierres apparentes. Ils y ont ajouté une touche moderne et leur personnalité. Un lieu serein et convivial pour découvrir la Bourgogne, en commençant par les grands crus de Vougeot. Restaurant avec vue sur la roue à aube.

☛ ***Hôtel du Clos de la Vouge,*** *1, rue du Moulin , 21640 Vougeot Tél. : 03.80.62.89.65 – closdelavouge@wanadoo.fr*
Chambre double à partir de 99 euros

LE PETIT PARIS (FLAGEY-ÉCHEZEAUX)

UN VRAI NID D'ARTISTE

Nathalie vous accueille dans sa demeure de maître du XVIIe sur un grand parc arboré, au bord de la Vouge. Le cadre est enchanteur dans un petit village paradisiaque à deux pas de Vougeot et de la Côte de Nuits. Les chambres d'hôtes sont à l'image de ses œuvres : uniques, intimes, inspirées. Découvrez la Bourgogne par ceux qui la vivent, entre confitures maison et dégustation de grands vins.

☛ ***Le Petit Paris,*** *21640 Flagey-Echezeaux – Tél. : 03.80.62.84.09 petitparis.bourgogne@free.fr*


L'authentique hôtel du Clos de la Vouge.

© D. R.


© D.R.

MAISON AMBROISE (PREMEAUX-PRISSEY)

DANS LE RESPECT DU TERROIR

La Bourgogne va de père en fille. Dans la famille Ambroise, les générations se succèdent depuis le XVIIIe siècle. Ils sont quatre aujourd'hui à faire évoluer l'un des plus beaux domaines de Nuits-Saint-Georges : Bertrand, Françoise, Ludivine et François. La Bourgogne va aussi de pair avec la nature. Sans se plier au jeu des certifications, les méthodes et les produits utilisés sont bios afin que les 17 hectares de vignes donnent le meilleur de leurs fruits. Simple question de respect de la terre et des terroirs. Le vin doit exprimer d'où il vient. Et faire plaisir à celui qui le boit. La gamme enchante, avec principalement des nuits-saint-georges (même en blanc, une rareté), mais aussi un premier cru La Cras ou un meursault premier cru à des prix très raisonnables, jusqu'à une bouteille de prestigieux corton-charlemagne à moins de 50 euros.

*☛ **Maison Ambroise,** 8, rue de l'Eglise, 21700 Premeaux-Prissey Tél. : 03.80.62.30.19. contact@ambroise.com*

DOMAINE ARMELLE ET BERNARD RION (VOSNE-ROMANÉE)

TRUFFES ET CÔTES DE NUITS

Sur la route nationale, en plein milieu de Vosne-Romanée, il est un trésor qui sort de terre. Le domaine familial Rion, implanté ici depuis plus d'un siècle, élève désormais aussi des chiens (des Lagotto Romagnol originaires d'Italie) et propose ses produits truffiers. L'autre découverte est celle du terroir : la production de la maison offre un joli panorama sur la Côte de Nuits, permettant de mieux saisir la notion de terroir et les différences entre villages. Du féminin chambolle-musigny à la puissance de Nuits, en passant par Vosne-Romanée, les premier crus se succèdent en cave jusqu'à l'incontournable grand cru du Clos Vougeot.

*☛ **Domaine Armelle et Bernard Rion,** 8, route Nationale, 21700 Vosne-Romanée Tél. : 03.80.61.05.31 – rion@domainerion.fr Ouvert du lundi au samedi de 9 à 18 heures*


© D.R.

DUFOULEUR PÈRE & FILS (NUITS-SAINT-GEORGES)

INSTITUTION NUITONNE

Une des maisons ancestrales de Nuits. Depuis plus de 400 ans, le nom de Dufouleur, « propriétaire, vinificateur, négociant et éleveur », s'impose en grandes lettres à l'entrée de Nuits-Saint-Georges (en provenance de Dijon). Leur « caveau d'Ali Baba », avec 70 appellations élevées de Chablis à la vallée du Rhône, se visite 7 jours sur 7. La maison est aussi propriétaire de 41 hectares en Côtes de Beaune et de Nuits, avec de belles découvertes comme les hautes-côtes Dame Huguette.

*☛ **Dufouleur Père & Fils,** 15, rue Thurot (D 974), 21700 Nuits-Saint-Georges – Tél. : 03.80.61.21.21. dufouleur@dufouleur.com*


© D.R.

Ferme Fruirouge

Du producteur au consommateur

Voir la vie en rouge, c'est le concept de ces deux fermiers du fruit. De la culture à la vente en passant par la transformation, rien ne leur échappe.

Textes : Eric Chariot - Photos : D. R.

Au pays de Fruirouge, comme dans tous les pays, on découvre, on goûte, on est surpris... Isabelle et Sylvain sont de véritables fermiers, mais à la mode d'aujourd'hui, bien dans leurs bottes et en combinaison fuchsia flashy. Bel effet dans les champs de fruits. Fermiers parce qu'ils cultivent, transforment et vendent eux-mêmes leurs produits. Direct du producteur au consommateur. Arrivée sur Concœur, leur boutique dénote et détonne, intérieur rose fruit, déco acidulée. Sylvain vous explique la culture des fruits rouges, tout en bio, et on sent la passion du fruit. Et le fruit de cette passion se sent dans ses confitures, au goût tout à fait pur. Passion pour le cassis surtout qu'il met à toutes les sauces : son ketchup de cassis, savant mélange d'épice et de baie, a fait sa renommée dans toute la France. Et il nous surprend encore tous les ans avec une nouvelle recette cassissienne farfouillée dans les vieux grimoires : poivre les bourgeons, ou hydrolat en distillant les feuilles... ■

☛ *Ferme Fruirouge, hameau de Concœur, 21700 Nuits-Saint-Georges*
Tél. : 03.80.62.36.25
www.fruirouge.fr





L'Or des Valois
Le trésor de la truffe

Que cache donc ce nom ? Un trésor enfoui, qu'il faut déterrer : la truffe de Bourgogne. Dans le cadre Renaissance du château d'Entre-deux-Monts, cette jeune entreprise vous fait découvrir une des pépites encore méconnues des terres de Bourgogne. On vous explique le travail truffier, et vous fait découvrir toutes les spécialités du lieu : en moutarde, terrines ou conserve, toutes les facettes d'un diamant rare.

☛ *Château d'Entre-deux-Monts, Concœur et Corboin, 21 700 Nuits-St-Georges Tél. : 03.80.33.38.21*
www.truffedebourgogne.fr

Cassissium

Les secrets de la baie

Si le cassis résonne comme un inconnu dans votre esprit, optez donc pour une rencontre avec la petite baie noire au Cassissium de Nuits.



Sous cet espace dédié et crée 2001, le cassis dévoile ses secrets en long en large et en travers : un espace muséographique pour le domaine historique, une liquoristerie afin de découvrir la transformation de la petite baie noire, ainsi qu'un lieu de dégustation pour joindre l'utile de la découverte à l'agréable du plaisir gustatif. Tous les champs d'application de ce fruit seront ici abordés, sans laisser de doutes sur les multiples transformations que l'on peut en faire. Une richesse culturelle qui méritait bien la création d'un musée. ■

☛ *Le Cassissium, 8, passage Montgolfier, 21 700 Nuits-Saint-Georges*
Tél. : 03.80.62.49.70 - www.cassissium.fr

Imaginarium Ça bulle sec

La bulle a du succès ! Le crémant n'en finit pas de se développer et s'impose désormais comme un vin de Bourgogne à part entière. Des maisons comme Louis Bouillot ont su lui donner ses lettres de noblesse, à la recherche d'assemblages de qualité et d'une créativité sans retenue... Jusqu'à faire buller les grands bourgognes ! L'Imaginarium donne envie de découvrir plus encore la petite bulle. Deux circuits de visites sont proposés.
Tout savoir sur la récolte, les méthodes et les typicités. La dégustation, de crémant ou d'autres vins, en fin de parcours est un vrai bain de fraîcheur. La boutique a l'œnothèque la plus fournie en bourgogne. Essayez aussi l'espace sensoriel, pour une dégustation plus approfondie et personnalisée en salle blanche. Enfin, l'œnocercle, sorte de bar automatique unique au monde, vous donne l'occasion de déguster au verre une sélection de douze vins rares de bourgogne, entre premiers et grands crus.



☛ *L'Imaginarium, avenue du Jura, 21 700 Nuits-Saint-Georges - Tél. : 03.80.62.61.40*
www.imaginarium-bourgogne.com

Balade œno-géologique
Autour de Gevrey

La vigne relie l'homme et sa terre. Chaque vin, savant dosage de savoir-faire et de terroir, est unique. Pour le comprendre, on vous invite à une balade entre géologie et travail de l'homme, en collaboration avec le Clos de Bourgogne. Vous comprendrez la notion de climat et ses diversités, vous toucherez du doigt les Grands Crus. Et comme toujours en Bourgogne, vous terminerez par une dégustation. Belle mise en pratique.

☛ *Office du tourisme de Gevrey, rue Gaston Roupnel, 21220 Gevrey-Chambertin*
Tél. : 03.80.34.38.40
www.ot-gevreychambertin.fr
A partir de 20 euros la balade

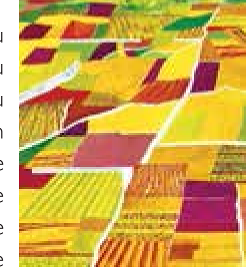


FÊTE DU CASSIS
LA PETITE BAIE NOIRE

Sur les hauteurs de Nuits-Saint-Georges, le hameau de Concœur-et-Corboin, où opèrent nos amis de la ferme Fruirouge (lire pages précédentes), profite de l'été pour préparer activement la Fête du cassis qui, cette année se déroulera les 7 et 8 septembre 2013. Réunis par l'association nuitonne La Cabotte, des producteurs, des transformateurs, des artisans de bouche, des cuisiniers se retrouvent sur la place du village pour parler de la petite baie noire, la faire découvrir et déguster sous toutes ses formes (le bourgeon, la feuille, le fruit). Pendant deux jours, petits et grands sont invités à participer à des animations à la fois didactiques et ludiques, avec des stands de produits du terroir, une pressée à l'ancienne, des expositions d'artistes, des visites de champs, etc.

☛ *Tél. 09.77.21 80 62. www.lacabotte.com*

EXPOSITION
VOUS AVEZ DIT CLIMAT ?



Ça ne vous a pas échappé ! Les climats du vignoble de Bourgogne sont candidats au patrimoine mondial de l'Unesco. Mais au juste, un climat, c'est quoi ? Question posée jusqu'au 31 octobre au musée de Nuits-Saint-Georges (entrée gratuite le dimanche) où une exposition décortique les 1 247 climats qui façonnent le vignoble bourguignon. Avec, en prime, la touche picturale de deux artistes peintres de la Côte : Joyce Delimata et Pascal Minguet.

☛ *Tél. 03.80.62.01.20 ou www.ville-nuits-saint-georges.fr*

PATRIMOINE
TRÉSORS DE BIBLIOTHÈQUE

Jusqu'au 15 septembre, l'opération « Patrimoines écrits en Bourgogne » se décline dans toute la région, à travers des visites, des expositions, des animations dans les bibliothèques, les archives, les musées. C'est le Centre régional du livre de Bourgogne qui est à l'origine de cette opération relayée dans une trentaine d'établissements, dont la bibliothèque intercommunale de Gevrey-Chambertin qui accueille jusqu'au 14 septembre l'exposition « Retour et Détours » sur le livre jeunesse de 1950 à nos jours.

☛ *Tél. 03.80.68.80.20. www.crl-bourgogne.org*

FESTIVAL DE VILLARS
DE L'ART AU VILLAGE



Du 30 août au 8 septembre, c'est la troisième édition de Vill'Art, le festival de Villars-Fontaine, petit village des Hautes-Côtes de Nuits. Le rendez-vous mêle des conférences, des concerts œnologiques dans les cuveries ou la cour du château, et des spectacles de rue. A voir également l'exposition du photographe Jean-Paul Gauthronnet et du plasticien Etienne Reingil, qui dévoilent toute une série de portraits entre photo et peinture. Cent visages de personnalités locales – élus, vignerons, œnologues, restaurateurs, artistes – forment une grande galerie en plein air.

☛ *www.festival-villart.fr*

GASTRONOMIE
LE PIQUE-NIQUE C'EST FANTASTIQUE

Depuis l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'Unesco, la France fête la gastronomie, tous les ans, le premier jour de l'automne. Bourgogne Tourisme, le comité régional du tourisme, relaie l'événement en organisant les Fantastic Pic Nic. En 2013, ils sont programmés les 20, 21 et 22 septembre, sur la Côte de Nuits comme dans toute la région, où des recoins insolites, des hauts lieux du patrimoine deviennent le temps d'un week-end le théâtre de rassemblements festifs destinés à partager des produits gastronomiques emblématiques.

☛ *Liste des rendez-vous sur www.bourgogne-tourisme.com*

CONCERTS ET SPECTACLES
L'APÉRO EN MUSIQUE

Au cœur de l'été, le château de Gilly propose certains soirs des apéros musicaux sur la terrasse de la fontaine. Du jazz, de la variété, des rythmes latinos... Pour finir la journée en douceur tout en dégustant une planche de charcuterie ou de fromage. Ainsi, sont annoncés le jeudi 8 août avec Éric Pezon (répertoire crooner, standards anglo-saxons et français) et le jeudi 22 août avec Trio Jazzo'feel (jazz swing, bebop, blues, bossa nova, biguine). Ça se passe de 18 h 30 à 20 h 30, avec la possibilité de poursuivre la soirée par un dîner en terrasse.

☛ *www.chateau-gilly.com*



Chaque été, le château de Gilly organise régulièrement des apéros jazz.

© D.R.



A deux pas de la cité beaunoise, le climat Les Bressandes produit un vin rouge qui se distingue des autres premiers crus de Beaune par son élégance et son fruit.

Ville phare

Elle s'éclaire d'une ambiance balnéaire dès le printemps pour ne se rendormir qu'en novembre, quand vient la célèbre Vente des Hospices. Beaune, temple incontesté des vins de Bourgogne, a tant de choses à offrir. Plus on la fréquente, moins on la connaît. Sans doute a-t-elle en elle les vertus d'une maîtresse secrète. Plus on la goûte, plus on en dépend... Une drôle et douce addiction.

Photo : Michel Joly



DENIS THOMAS

Entretien entre deux trains

LE CHEMINOT, DEVENU ÉLU, A UN FAIBLE POUR LA GARE DE MEURSAULT, OÙ IL RÉPOND À *DIJON-BEAUNE MAG*. IL Y A DONC TOUJOURS UN PEU DE TRAIN, DE VIN ET DE PATRIMOINE DANS LES PROJETS DU PRÉSIDENT DE L'OFFICE DE TOURISME INTERCOMMUNAL BEAUNE ET PAYS BEAUNOIS. NOSTALGIQUE DENIS THOMAS ? « *OUI*, CONFIRME L'INTÉRESSÉ, *MAIS POUR MIEUX CONSTRUIRE L'AVENIR.* »

PROPOS RECUEILLIS PAR DOMINIQUE BRUILLOT – PHOTOS : CLÉMENT BONVALOT

Il paraît que vous venez de temps en temps tailler les arbres ici…
Je le fais, avec mon ami Yves Boyer pour donner toute sa valeur à la gare de Meursault.

Pendant que d'autres comptent les moutons, vous êtes là, parfois, en pleine nuit, sur ce banc, à compter les trains. C'est vrai ça ?
On peut observer beaucoup de choses la nuit… On a trop tendance aujourd'hui à donner des coups de gomme sur le passé en oubliant de garder ce qui reste utile pour construire l'avenir.

Vous en avez parlé à un psy ?
Mon docteur me dit que c'est une passion pour la main verte et le ferroviaire, donc je ne m'inquiète pas.

Ne pas être vigneron à Meursault, ça n'est pas un handicap ?
J'ai toujours été très intéressé par la viticulture. J'ai acheté ma maison parce que la cave était la plus belle pièce.Meursault est un village magnifique et complètement intégré à la Bourgogne, pas seulement par ses vins blancs. Il mérite qu'on s'engage [*ndlr : un train passe, temps de pause*…].

C'est le train Chalon-Dijon ?
21 trains desservent le village quotidiennement. Meursault n'est donc pas déconnecté.

La Léproserie, un lieu improbable au bord de la départementale, invisible jusqu'alors…
C'était une ruine, une carrière à ciel ouvert où tout le monde venait se servir. Avec la municipalité de Meursault, la commune a décidé de réhabiliter ce monument historique, avec des ouvriers compagnons qui le remettent en lumière. L'investissement est très important pour un projet fédérateur et collectif, financé à plus de 50 % par la commune, qui profitera à l'ensemble du territoire.

En fouillant, on a remis au jour certaines choses intéressantes…
Une ancienne léproserie, par définition, est excentrée du village. Là, elle redevient un lieu emblématique. Les fouilles ont permis de découvrir des sépultures. Avec celle adossée à l'hôpital de Seurre, la léproserie de Meursault est l'une des deux seules de Côte-d'Or.

On en fait quoi des sépultures ?
Le principe de précaution, c'est de reboucher pour sauvegarder.

Et après…
Ce lieu extrêmement bien situé, à proximité d'une départementale et des liens TER, au pied des grands blancs du village de Meursault, peut devenir un atout considérable, non seulement pour la viticulture mais aussi pour les paysages dans le cadre du dossier des climats. Il serait la vigie, la porte d'entrée des blancs de Bourgogne et, plus largement, des vins de la Côte de Beaune.

Cela peut faire doublon avec d'autres projets ?
Un centre d'interprétation peut avoir plusieurs thématiques et plusieurs étapes. Après tout, nous cherchons à prolonger les séjours des visiteurs du territoire ?

Ce qui pose la problématique du tourisme beaunois dans son ensemble. Y a-t-il une harmonie derrière Beaune qui semble catalyser à elle seule beaucoup de choses ?
Ma mission vise l'ensemble du territoire, le rural comme l'urbain. La politique touristique du territoire consiste à sortir des seules thématiques connues de tout le monde aujourd'hui : gastronomie, histoire, patrimoine et viticulture. On a un volet environnemental, autour du tourisme vert, dans lequel la communauté d'agglomération a beaucoup investi.

Vous voulez parler des Etangs d'Or de Merceuil-Tailly ?
Oui, les anciennes gravières situées le long de l'autoroute à Merceuil-Tailly sont devenues parc éco-loisirs. Il y aura aussi le bassin de baignade à filtration naturelle de Montagny, une première.

L'autoroute, au bout du compte, c'est un bien ou c'est un mal ?
Dans les années 60, elle a été un catalyseur du développement touristique de Beaune avec des installations d'hôtels. Sans les gravières, on n'aurait pas non plus les plans d'eau. Aujourd'hui encore, on leur donne une deuxième vie en créant un écoparc. On les réhabilite plutôt que de les laisser à l'état de friches. C'est un retour nécessaire à la nature, pédagogique. De nos jours, on ne sait plus reconnaître les différents végétaux ou espèces d'oiseaux.

Revenons-en au train. Vous nous donnez aussi rendez-vous sur ce sujet à Meursault, cet hiver.
Meursault est un village culturel. Il y a la Bannée qui récompense un grand chef, la Paulée qui récompense un grand littéraire, le festival de musique Bach à Bacchus reconnu dans le monde entier… Je me suis dit alors qu'on pouvait faire aussi un focus sur le passé et la passion du train qui rassemble beaucoup de monde.

Avec des miniatures plus vraies que nature ?
Cette superbe exposition aura lieu les 14 et 15 décembre prochains. Elle permettra de reconstituer les sites majeurs de notre territoire à différentes échelles, à la virgule près. Ce sont des artistes qui exécuteront ces scènes de théâtre et nous proposeront de magnifiques tableaux.

Rien à voir avec une fabrique à joujoux ?
Non, ça n'est pas le train qui tourne autour du sapin de Noël. Pas moins de 6000 personnes sont attendues.

Et en guest star un petit air d'Agatha Christie ?
On va apporter la magie de l'Orient Express, la magie des artisans de l'époque, des Lalique et Proue notamment, avec une présentation de tout l'armement des voitures-restaurants et wagons-lits de ce train mythique : argenterie, vaisselle, verrerie, luminaires, fauteuils, etc. En partenariat avec la Cité du train à Mulhouse, on va effectivement reconstituer un coin à la manière d'Agatha Christie.

Au fait, l'Orient-Express aurait un lien avec la Bourgogne ?
Du côté de Nevers, on restaure en effet les matériels historiques rachetés par des privés ou des associations qui ont utilisé l'expérience des employés de Varennes-Vauzelles afin de restaurer dans leur jus ces véritables œuvres d'art. C'est ce qu'on verra à Meursault [*ndlr : un nouveau train passe, fin de l'entretien*]. ■

LE BÉNATON

Un univers de création



DÉSIRÉE, ELLE A ÉTÉ LONGUE À ARRIVER MAIS DEPUIS 2006, L'ÉTOILE DU RESTAURANT LE BÉNATON S'AFFICHE FIÈREMENT. LA CLIENTÈLE A ÉVOLUÉ MAIS LA CUISINE A GARDÉ SA QUALITÉ.

TEXTES : NADÈGE HUBERT – PHOTOS : D. R.

« *Selon moi, c'est le meilleur étoilé de Beaune. On y trouve une cuisine créative et spontanée.* » A en croire notre membre du jury Jean-Pierre Nié, il ne faut pas rater une occasion d'aller s'assoir à l'une des tables du Bénaton. Avec une carte qui change tous les trois mois, le plaisir est régulièrement renouvelé dans cette ambiance feutrée, épurée, au design contemporain. On y trouve même un jardin japonais que l'on ne s'attend pas forcément à découvrir dans le faubourg. Dans l'assiette, les escargots artisanaux, l'œuf parfait aux truffes ou les asperges aux morilles, selon la saison, ravissent même les palais les plus délicats. Une fois de plus, les producteurs locaux sont à l'honneur comme c'est le cas avec le pigeon de Bresse. Dans le verre, on peut choisir parmi les 300 références de vin, axées sur la Bourgogne mais sachant faire une place aux vins d'Alsace ou à la vallée du Rhône. Un sommelier a d'ailleurs été recruté, non sans mal. A en croire Isabelle Monnoir, propriétaire du lieu, le personnel n'est pas la seule complexité provoquée par l'étoile. « *C'est une remise en question quotidienne. Nous sommes un peu dans une prison dorée avec plus de pression et un peu moins de liberté.* » Mais le résultat est là. Les gourmands tout comme certains membres de notre jury se pressent au Bénaton pour en apprécier les créations du chef Bruno Monnoir. ■

☛ ***Le Bénaton**, 25 rue du Faubourg Bretonnière, Beaune – Tél. : 03.80.22.00.26 – reservation@lebenaton.com – Menu à partir de 34 euros (déjeuner)*



CLOS DU CÈDRE
UN CHEF SOUS LES ÉTOILES

Christophe Canati a toujours cuisiné sous les étoiles, que ce soit en Bourgogne, dans le Bordelais ou le Val de Loire. Au Clos du Cèdre, il privilégie les produits locaux dans le respect des traditions culinaires françaises en y apportant sa touche créative et raffinée où l'authenticité des mets explose en bouche. Les légumes, les épices, les huiles parfumées et les plantes aromatiques sont mélangées à merveille par le chef qui n'oublie pas de faire une place aux vins de Bourgogne. Aux beaux jours, vous pourrez savourer cette cuisine dans le jardin mais l'intérieur de cette maison de maître vigneron du XIXe siècle, pleine de cachet, vous laissera le choix entre les différents salons.

☛ ***Le Clos du Cèdre**, 10, boulevard du Maréchal-Foch, Beaune – Tél. : 03.80.24.01.01 – info@lecedre-beaune.com Menu à partir de 49 euros*



HOSTELLERIE DE LEVERNOIS

"Une bulle de plaisir"

JEAN-LOUIS ET SUZANNE BOTTIGLIERO ONT REPRIS LA MAISON LEVERNOIS DEPUIS 9 ANS MAIS POUR EUX, ÊTRE ÉTOILÉ N'EST PAS UNE FIN EN SOI. SATISFAIRE LE CLIENT RESTE L'OBJECTIF QU'IL SE FIXE CHAQUE JOUR.

Des tons chauds, une baie vitrée donnant sur le parc, une des carte des vins de Bourgogne parmi les plus fournies, avant même de passer à table, on sait que l'on a fait un excellent choix lorsqu'on entre à l'Hostellerie Levernois. L'ensemble traduit déjà l'esprit des propriétaires : « *On veut créer des moments de vie, on n'est pas là pour vendre des repas. Le client doit être dans une bulle de plaisir dès l'accueil.* » Tous les détails passent au crible : la climatisation, l'éclairage, l'équipe. Pour participer un peu plus à mettre les clients dans les meilleures dispositions pour savourer les plats de Philippe Auger, on peut prendre l'apéritif en extérieur, voire même commander un romantique déjeuner sur l'herbe. Une fois à table, on découvre une cuisine gastronomique traditionnelle à la française, un choix de fromages digne de Gargantua et bien sûr du vin. Au cœur des vignobles, le restaurant propose des vins au verre ou en demi-bouteille avec le même plaisir de vivre une expérience gustative magnifiée. D'ailleurs, Hervé Gantier, l'un de nos épicuriens, ne s'y trompe pas. « *Le Levernois a tout simplement ma préférence parmi les étoilés.* » A vous de vous faire une idée. ■

☛ ***Hostellerie de Levernois**, rue du Golf, Levernois Tél. : 03.80.24.73.58 – levernois@relaischateaux.com Menu à partir de 68 euros*

LOISEAU DES VIGNES
VOL AU-DESSUS D'UN NID DE VIN

Créé en 2007, Loiseau des Vignes est un peu le bébé de Dominique Loiseau qui avait l'envie de donner à ses clients la possibilité de découvrir tous les vins de la carte au verre. C'est pour cette raison que le restaurant étoilé dispose d'une œnothèque qui n'altère pas les saveurs des bouteilles. Cette originalité permet à chacun de prendre le vin de son choix pendant le repas. Une convivialité particulière s'installe alors à table où l'on déguste une cuisine gastronomique inspirée des produits bourguignons. Dans les restaurants Loiseau, on retrouve toute une philosophie dans la préparation, pas de beurre ni de crème ajoutée pour laisser les aliments s'exprimer.

☛ ***Loiseau des Vignes**, 31, rue Maufoux, Beaune – Tél. : 03.80.24.12.06 – loiseaudesvignes@bernard-loiseau.com – Menu à partir de 20 euros (déjeuner)*



NOTRE SÉLECTION ÉPICURIENNE

Les bons plans

LA SÉLECTION DE NOTRE JURY COMPOSÉ DE QUATRE ÉPICURIENS LOCAUX AUSSI GOURMANDS QU'AVISÉS EN MATIÈRE DE BONNES TABLES, À SAVOIR : JEAN-PIERRE NIÉ (NÉGOCIANT EN VIN), HERVÉ GANTIER (IMPRIMEUR), SOPHIE BORMAN (VIGNERONNE) ET DOMINIQUE BRUILLOT (ÉDITEUR).

TEXTES : NADÈGE HUBERT

LE CAVEAU DES ARCHES

L'incontournable

SOUS LES VOÛTES D'UN ANCIEN PONT FORTIFIÉ DU XVe SIÈCLE, LE CHEF MARC GANTIER CONTINUE À OFFICIER TOUT EN PRÉPARANT SA SUCCESSION. UNE TRANSMISSION EN DOUCEUR, AFIN QUE CETTE INSTITUTION BEAUNOISE CONTINUE LONGTEMPS À CHARMER LES GOURMANDS.

Jambon et épaule persillés de Bourgogne, crème légère à la graine de moutarde ; poêlon de douze escargots de Bourgogne à l'ail et aux noisettes ou œufs meurette à la Bourguignonne avec son pain de campagne grillé… Il suffit de lire les entrées au menu du Caveau des Arches pour comprendre que la cuisine régionale est à l'honneur. Pour Hervé Gantier, l'un de nos jurys, le restaurant est un lieu incontournable de Beaune. « *Une brasserie de luxe avec ses escargots et ses poissons.* » Mais on ne peut pas s'arrêter là pour parler de ce que certains qualifient d'endroit mythique de Beaune. Dominique Bruillot précise cette définition : « *On y trouve une cuisine bourgeoise en apparence mais elle est toujours égale et bonne. Une vraie cuisine, d'ailleurs les habitués ne s'y trompent pas et y retournent.* » Côté budget, pas d'inquiétude, moins de 30 euros suffisent à s'assurer un repas complet, hors boissons. Jean-Pierre Nié le confirme. « *Selon moi, c'est l'un des meilleurs rapports qualité/prix de la ville. En plus, l'ambiance est sympa mais il vaut mieux y aller en groupe que pour un tête-à-tête.* » Les amateurs de vin ne seront pas déçus non plus en se rendant au Caveau des Arches. Tandis qu'Hervé Gantier met en avant les 600 références que l'on retrouve dans la cave, Dominique Bruillot précise que c'est « *une carte des vins digne de Beaune* ». Dans son restaurant, Marc Gantier, en fin connaisseur des terroirs et des exploitants, ne manque pas de privilégier les vins régionaux. Des grands crus, des bouteilles exceptionnelles pour les palais les plus délicats, une large gamme d'appellations de la Côte de Nuits au Mâconnais en passant par le Chablis, toute la Bourgogne s'est donné rendez vous dans la cave du restaurant. Bien sûr, pas de chauvinisme, les vins des autres régions pourront également servir d'accompagnement. Et comme un bonheur ne vient jamais seul, vous serez tout autant séduit par le chef pour sa cuisine que pour sa convivialité. C'est en tout cas l'un des points sur lequel insiste Hervé Gantier : « *L'accueil y est extraordinaire.* » Tout simplement. ■


© Fiore Deronzier / Rouge Cerise

☛ *Le Caveau des Arches, 10, boulevard de Perpreuil, Beaune*
Tél. : 03.80.22.10.37 – info@caveau-des-arches.com
Menu à partir de 17 euros (au déjeuner)

LA PART DES ANGES

Aux portes du Paradis

LES QUALIFICATIFS ÉLOGIEUX NE MANQUENT PAS QUAND ON MENTIONNE LA PART DES ANGES À NOS JURYS. DE LA CUISINE À L'AMBIANCE DES LIEUX, TOUT SEMBLE IRRÉPROCHABLE DANS CE RESTAURANT OÙ IL FAIT BON MANGER.

Risotto de Saint-Jacques à l'encre de seiche, pigeon et foie gras, mousse au chocolat chaude… la carte que propose Julien Nicolas ne manque pas d'originalité. Dominique Bruillot va même plus loin : « *C'est une cuisine aux frontières de l'audace, à la fois in et authentique. On ne triche pas derrière les fourneaux.* » Le chef a fait ses gammes à Lyon, chez Mathieu Viannay, doublement étoilé.
« *On est à mi chemin entre l'urbain et le rural.* » A la Part des Anges, on ne succombe pas qu'aux petits plats mais aussi à l'ambiance du lieu que décrit l'un de nos jury, Jean-Pierre Nié. « *On y va entre amis, il y a un style brasserie, une atmosphère sympathique.* » Le cadre est résolument moderne et pourtant chaleureux, un effet sans doute du mélange entre la verrière et les pierres apparentes. Pour profiter de tous les délices de cet endroit où tout le monde aime à se retrouver, il faut y prendre un verre de vin. « *La carte est exceptionnelle et on peut accompagner sa boisson de tapas* », précise Dominique Bruillot. Avec une préférence pour le bourgogne, près de 250 références, des vins de propriétaires, ne font que compléter la déferlante de plaisirs que l'on a en bouche, comme si un ange était passé par là. ■


© D. R.

☛ *La Part des Anges, 24 bis, rue d'Alsace, Beaune*
Tél. : 03.80.22.07.68 – Menu à partir de 15 euros (le midi)


© D. R.

LE BISTROT DU BORD DE L'EAU
L'ÉTOILE CACHÉE

Vous n'avez pas les moyens de vous offrir un restaurant étoilé, le bistrot de l'hôtellerie Levernois offre une alternative. C'est comme ça que notre jury Hervé Gantier voit les choses. « *C'est la même cuisine, revisitée et plus abordable.* » Dans un cadre rustique entre vieilles pierres, poutres et cheminée, le bistrot Au Bord de l'Eau sert une cuisine qui séduit le connaisseur qu'est Dominique Bruillot. « *On trouve une cuisine de fraîcheur aux accents méditerranéens mais aussi des grillades.* » Le long de la Bouzaize, dans un décor buccolique, vous pourrez savourer les produits du marché à la sauce du chef Philippe Augé.

☛ *Le Bistrot Levernois, Au Bord de l'eau, rue du Golf, Levernois/Beaune – Tél. : 03.80.24.89.58 – lebistrot@levernois.com – Menu à partir de 29 euros (déjeuner)*


© D. R.

LE BISTRO DE L'HÔTEL
LE PRIX DE LA QUALITÉ

Aux premiers abords, le Bistro de l'hôtel paraît un peu cher mais Madame sera contente qu'on ne regarde pas trop à la dépense. Même si nos deux experts s'accordent à dire que l'endroit relève plus de la brasserie de luxe que du bistrot de quartier, il n'en reste pas moins que la cuisine épurée de Johan Björklund fait vite oublier l'addition. « *La cuisine est basée sur le produit, tout tourne autour* », commente Dominique Bruillot tandis que Jean-Pierre Nié précise sa pensée : « *On sent la fraîcheur des poissons.* » Pour la déco, Dominique Bruillot lui trouve « *un cadre moderne, presque clinique mais où on se sent bien très vite* ». Le Bistro de l'hôtel s'impose comme l'une des bonnes adresses de Beaune.

☛ *Le Bistro de l'hôtel, 5, rue Samuel-Legay, Beaune*
Tél. : 03.80.25.94.14 – bistro@lhoteldebeaune.com
www.lhoteldebeaune.com – Menu dîner à 40 euros

Maison Bouchard Père & Fils

Dans les vignes depuis 1731

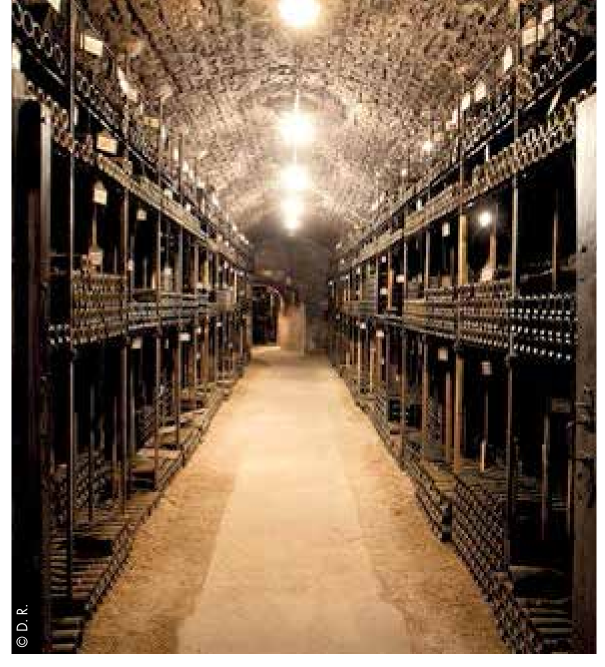
Véritable institution locale, la maison beaunoise est propriétaire du plus grand domaine viticole de Côte-d'Or, devant celui des Hospices de Beaune. Visite d'un domaine situé depuis 1820 au château de Beaune.

Par Emilie Petit

Considéré comme l'une des plus anciennes et des plus respectées maisons de Bourgogne, le domaine Bouchard Père & Fils regroupe pas moins de 130 hectares de vignes dont 12 grands crus et 74 premiers crus, avec des appellations qui résonnent d'emblée même pour les non-initiés : Chevalier-Montrachet, Clos-Vougeot, Meursault ou encore Corton-Charlemagne. Outre ses crus de première main, la maison Bouchard & Fils vaut également le détour de par son domaine situé depuis 1820 au château de Beaune, ancienne forteresse achevée au XVe siècle et située en plein cœur de la capitale des vins de Bourgogne.

De vignes en verres

Labellisé « Vignobles et Découvertes », le domaine propose ainsi de découvrir ou redécouvrir, pour le plaisir des papilles, des saveurs jusque-là inégalées dans son caveau de dégustation où l'on pourra retrouver les prestigieux Climats de Bourgogne. Autre parcours « découverte » possible : une visite en bonne et due forme des caves du château avec une dégustation commentée de 6 grands vins de Bourgogne. Enfin, une promenade au milieu des vignes dévoile le savoir-faire des vignerons de la maison, pour observer, grandeur nature, le travail des cépages les plus qualitatifs de Bourgogne ! ■


© D.R.

☛ *Espace de dégustation Bouchard Père & Fils, 15, rue du Château, 21200 Beaune. Tél : 03.80.24.80.45 - caveau@bouchard-pereetfils.com - Ouvert 7 jours sur 7 d'avril à novembre*

Loïs Dufouleur

Un domaine très beaunois


© D.R.

A deux pas des hospices de Beaune et de l'hôtel-Dieu, rien de plus captivant qu'un vigneron travaillant au cœur même de la capitale des vins de Bourgogne. En fait, le couple Dufouleur exploite quelque 5 hectares de vignes sur pas moins de 14 appellations tout autour de Beaune. Spécialisé dans les crus locaux, villages et premiers crus, blancs et rouges, le domaine Loïs Dufouleur est fier de ses origines bourguignonnes et de ses climats. C'est pourquoi, bien plus qu'une dégustation, la visite du domaine se fera sous bonne garde avec quelques détails bien utiles prodigués par les maîtres de maison avant une mise en bouche où l'on découvrira les saveurs typiques des grands bourgognes : fruits rouges et noirs ou fleurs blanches entre rondeur et complexité. Et si, d'aventure, la nécessité d'une étape se fait sentir à la nuit tombée, le domaine propose à ses visiteurs Les Jardins de Loïs, 5 chambres d'hôtes de charme aménagées au sein du domaine.

☛ *Domaine Lois dufouleur, 8, boulevard Bretonnière, 21200 Beaune - Tél. : 03.80.22.04.62 Chambres d'hôtes : 03.80.22.41.97 ou contact@jardinsdelois.com*

Circuit Veuve Ambal

Suivez les bulles...


© D.R.

Le long de l'A6, cette maison familiale, plus que centenaire ouvre les portes de sa cuverie pour faire découvrir à ses visiteurs tous les secrets de la fabrication du crémant de Bourgogne.

Par Emilie Petit

Que serait la Bourgogne sans son crémant ? Probablement toujours aussi bien classée concernant ses vins. Néanmoins, si l'œnotourisme voit sa cote grimper en flèche ces dernières années, place est faite aux petites bulles qui méritent bien leur notoriété. Un nom vient tout de suite se greffer à l'appellation : la Veuve Ambal. Porte-drapeau, fer de lance du crémant de Bourgogne, cette maison centenaire a, il y a fort longtemps, foulé les terres bourguignonnes pour finalement choisir comme fief, la commune de Rully (Côte chalonnaise). En 2005, la spécialiste des vins effervescents déménage sa petite entreprise et vient, enfin, s'installer plus haut, sur la côte de Beaune.

Tout l'art du crémant

Loin de n'être qu'un simple nom, l'appellation « Crémant de Bourgogne », reconnue AOC en 1975, assure la qualité des vignes bourguignonnes récoltées et vendangées à la main, délicatement entreposées dans des caisses percées permettant ainsi d'éviter l'écrasement des raisins. Tout un art ! Une technique éprouvée et respectée à la lettre que l'on peut découvrir grâce à un parcours organisé au sein de l'entreprise. Le visiteur peut vivoter et découvrir les caves de vieillissement et les ateliers où robots et automates fonctionnent à plein régime. Le tout accompagné par plusieurs projections sur grand écran. A l'issue de la visite, un petit bonus : une dégustation commentée de trois crémants de Bourgogne à la boutique de la Veuve Ambal. ■

☛ *Veuve Ambal, le Pré Neuf, 21200 Montagny Les Beaune Tél. : 03.80.25.90.81 - tourisme@veuve-ambal.com*

Hospices de Beaune

Fleuron du patrimoine bourguignon

Un passage à Beaune ne saurait être complet sans une visite, comme il se doit, des fameux Hospices de Beaune. Datant de 1443, l'hôtel-Dieu, désormais réaménagé en musée, est un témoigne unique de l'architecture civile de la Renaissance bourguignonne. Mais le vin se fait, une fois n'est pas coutume, l'apanage de bon nombre de visiteurs puisque, sur réservation uniquement et en dehors des périodes de vendanges, il est possible d'accéder aux caves de l'hôtel-Dieu pour une dégustation privée des flacons extraits de son domaine vinicole. Les « goûteurs » pourront découvrir le chai d'époque, l'ancienne cuverie de vinification et son fonctionnement, accompagnés par un guide conférencier. Pour terminer en saveurs par une dégustation des meilleures cuvées commentée par un responsable du domaine viticole.


© D.R.

☛ *Hospices de Beaune, rue de l'Hôtel-Dieu, 21200 Beaune Tél. : 03.80.24.45.00 - Musée ouvert tous les jours de 9 h à 18 h 30*

Moutarderie Fallot

Piquante tradition

© D.R.

Maison indépendante et familiale depuis 1840, la moutarderdie Fallot a su préserver le savoir-faire de l'artisan moutardier en perpétuant le broyage des graines à la meule de pierre. Une aubaine pour les gourmands qui retrouveront, en plus de la sélection exclusive de saveurs Fallot, tous les éléments gustatifs contenus dans les graines. Le goût et la tradition sont donc préservés. Mais la moutarderie va encore plus loin dans cette logique depuis la création d'un espace muséographique (premier du genre en France). Vous y trouverez un parcours initiatique, aux contours interactifs et ludiques pour tout comprendre de l'histoire de la moutarde à travers les âges. Et si, cela ne vous suffit pas, vous pourrez toujours vous diriger vers les visite de la fabrique au travers du parcours sensations fortes. Effets visuels et sonores grandioses, épreuves sensorielles... vous saurez tout de la fabrication du précieux condiment, du silo au conditionnement du produit fini. Un patrimoine qui a du nez... et qui ne manque pas de piquant !

☛ *Moutarderie Fallot, 31 rue du Faubourg-Bretonnière, 21190 Beaune - Tél. : 03.80.22.30.67 - www.fallot.com*

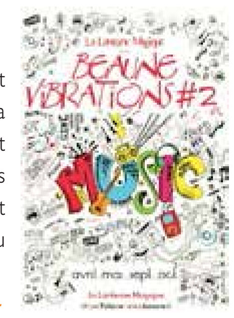

© Ville de Beaune

SCÈNE D'ÉTÉ
L'EFFET PAPILLON

A Beaune, c'est la deuxième édition du festival « Scène d'été, côté cours, côté jardins » qui regroupe les manifestations estivales de la cité. Deux mois entiers pour chanter, danser, écouter, mais aussi découvrir des lieux cachés du patrimoine beaunois. Au programme, de la poésie avec les récitals des « apéroésie » au jardin de l'hôtel Boussard de la Chapelle, des *garden parties* aussi, avec des concerts très éclectiques au théâtre de Verdure certains samedis soirs. Sans oublier les Chemins de lumières, ces illuminations fascinantes des sept monuments les plus emblématiques de la ville, ou comment, la nuit tombée, on redécouvre la porte Marie de Bourgogne, l'hôtel des Ducs ou la collégiale Notre-Dame...

☛ *Programme complet sur www.beaune.fr*

FESTIVAL
L'AN II DE BEAUNE VIBRATION



Ce festival, qui s'étend d'avril à octobre, est programmé à la Lanterne magique, la toute nouvelle salle beaunoise. L'affiche fait la part belle aux artistes régionaux, mais pas seulement. Le prochain rendez-vous et fixé au 31 septembre avec un spectacle du groupe dijonnais Iltika.

☛ *Programme complet sur www.beaune.fr*

MARCHÉ ET BAL NOCTURNES
ESPRIT GUINGUETTE

Un clin d'œil à nos amis du Comité des fêtes et du développement de Beaune et du Pays beaunois, avec ces deux rendez-vous du mois d'août : le 10 d'abord, sous la dénomination « Beaune Noct », un marché nocturne (de 16 heures à 22 h 30) fera la part belle aux produits régionaux en réunissant sous les halles une trentaine d'artisans d'art et de métiers de bouche, alors que des stands et le groupe dijonnais Grave de Jazz animeront la place de la Halle. Autre ambiance, le 17 août (dès 20 h 45), avec la désormais traditionnelle soirée guinguette, place Carnot, emmenée par le talentueux accordéoniste bourguignon, Benjamin Durafour.

☛ *www.cfdb.fr*


© CFDB

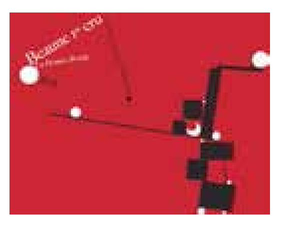

© D. R.

CINÉ RÉTRO
AU SON DU PIANO

Jean Claude Cottier a deux passions : le piano et les films muets. Et voilà comment, il y a quelques années, il a imaginé le festival Ciné Rétro. Un spectacle bluffant qui consiste à faire (re)découvrir au public beaunois des incontournables du cinéma muet (Chaplin, Buster Keaton, Laurel et Hardy, Harold Lloyd...) en assurant lui-même la bande son, en direct au piano et en impro totale, comme à la grande époque des cabarets. Du 27 juillet au 24 août, pour la 19e édition du festival, 25 films seront ainsi présentés 7 jours sur 7, sans jour de relâche, avec en prime une exposition et des tours de chants certains soirs. Projections à la chapelle Saint-Etienne, sauf les jeudis, où le rendez-vous est donné à la Comédie du Vin.

☛ *Plus d'infos sur autoprod-diffusion.fr*

EXPOSITION
L'ÉTIQUETTE COMME VOUS NE L'AVEZ JAMAIS VUE !



Jusqu'au 15 septembre, le musée du Vin de Bourgogne et les Archives municipales de Beaune accueillent « Question d'étiquettes ? ». Une exposition qui retrace l'histoire de l'étiquette de vin, et tente de faire la part des choses entre support de communication et œuvre d'art, patrimoine et créations contemporaines.

☛ *www.beaune.fr*

MAIS AUSSI...

Grand déballage. Les 30 et 31 août, l'Union des commerçants beaunois annonce son grand déballage « Coup de cœur de rentrée », dans un centre-ville devenu entièrement piéton pour l'occasion.

Jazz à Beaune. Les Vendanges du jazz dans un premier temps (14 et 15 septembre) avec des concerts gratuits ouverts à tous les publics, place Carnot ; la Paulée du jazz ensuite (11, 12 et 13 octobre) avec des concerts d'artistes renommés au théâtre et à la Lanterne magique, suivis de dégustations de grands vins de Bourgogne.

☛ *www.jazzabeaune.fr*

Blanc sain



ON DIT DES GRANDS CRUS BLANCS DE LA CÔTE DE BEAUNE QU'ILS N'ONT PAS DE RIVAUX. DANS LE CLAN DES MONTRACHETS ET DE LEURS VOISINS « BATARDS », « CHEVALIERS » OU AUTRES « CRIOTS », ON NE BADINE PAS AVEC L'À-PEU-PRÈS. ICI, TOUT UN TERRITOIRE SE RÉPAND À LEURS PIEDS, DANS DES VILLAGES QUI PORTENT EUX AUSSI LEUR PETIT PRESTIGE : LES CHASSAGNE, PULIGNY ET AUTRES MEURSAULT. POUR AUTANT, CHEZ LES STARS DU VIGNOBLE ON SAIT RESTER HUMBLE. LE TERROIR, APRÈS TOUT, RESTE LE MAÎTRE ABSOLU.

PHOTO : MICHEL JOLY

Contrairement à la plupart des communes de la Côte de Beaune, Pommard produit essentiellement un grand vin rouge dont Flaubert vantait déjà les mérites dans *Madame Bovary*.

Maison Lameloise*** (Chagny)

Institution au sommet

Présente dans le guide Michelin depuis le premier numéro, la Maison Lameloise détenait déjà ses 3 étoiles en 1979. En perdant une pendant un temps, comme un accident de parcours, le restaurant a su retrouver sa splendeur et fait office de véritable institution.

Textes : Nadège Hubert

Etablissement familial depuis sa création 1921, c'est désormais Frédéric Lamy, neveu du clan Lameloise qui en est aux commandes. En cuisine, on retrouve Eric Pras, qui poursuit dans le travail des générations précédentes en s'appuyant sur des produits de qualité sélectionnés auxquels il apporte toutes ses techniques. Frédéric Lamy définit ainsi le travail de son chef. « *On ne peut pas parler de tradition, car cela associerait la cuisine d'Eric à une cuisine classique, alors qu'elle ne l'est pas forcément.* » Ainsi le chef revisite la gastronomie bourgeoise traditionnelle avec audace et inventivité, repense les plats avec délicatesse tout en maîtrisant les accords mets et vins. Dans la cave justement, on ne s'y trompe pas, l'enracinement est bien là avec une carte presque totalement orientée vers la Bourgogne. « *On défend la région où l'on se trouve et les gens viennent aussi pour ces vins* », précise le propriétaire. En y ajoutant un sens de l'accueil privilégié et un esprit familial, on comprend pourquoi la Maison Lameloise a su pérenniser ses trois étoiles. ■


© Maison Lameloise

*☛ **Maison Lameloise,** 36, place d'Armes, 71150 Chagny Tél. : 03.85.87.65.65 – www.lameloise.fr Menu à partir de 65 euros*

Le Charlemagne* (Pernand)
Côte bourguignonne et rivages nippons

Une vue imprenable sur les vignes de Pernand-Vergelesses et la colline de Corton, voilà ce qui vous attend si vous prenez le temps de vous restaurer au Charlemagne. Les plus curieux pourront même manger « *de l'autre côté du miroir* », comprenez à l'une des tables dressées à côté des fourneaux. Comme si le choix du cadre n'était pas suffisant, le petit salon ou la terrasse multiplient encore les ambiances. Pour parfaire le plaisir qui vous attend dans ce restaurant, Laurent Peugeot ne manque pas de créativité et vous emmène en voyage grâce à sa cuisine du terroir aux influences nippones. Mélange des saveurs, des cultures, des décors... un repas au Charlemagne, c'est un moment unique en perspective.


© Thuries

*☛ **Le Charlemagne**, 1, route des Vergelesses, 21420 Pernand-Vergelesses Tél. : 03.80.21.51.45 – reservation@lecharlemagne.fr - Déjeuner à partir de 31 euros*

Le Montrachet* (Puligny)
L'étoile des vignes

Son nom déjà évoque les grands crus qui entourent ce restaurant étoilé de la Côte de Beaune. Aux fourneaux, Luc Filoé a d'abord secondé Thierry Berger avant de prendre les commandes. On lui prête une cuisine classique et raffinée qui exploite à merveille les produits régionaux.

Mais le Montrachet ne se limite pas à ses qualités gastronomiques et propose un bar à vins où l'on peut déguster 8 vins blancs et 8 vins rouges accompagnés d'assiettes « en-cas gourmands. »

Et si vous vous laissez séduire, vous pourrez terminer par quelques emplettes dans le caveau où vous trouverez une excellente sélection de vins.

*☛ **Le Montrachet**, 10, place des Marronniers, 21190 Puligny-Montrachet Tél. : 03.80.21.30.06 – info@le-montrachet.com – Menu du mois à partir de 28,50 euros*

L'Edem (ex-Le Chassagne*)

Un nouvel Edem

Nouveau nom et nouveau chef pour ce restaurant typique, niché au cœur d'un village vigneron : la cuisine étoilée du Chassagne de Stéphane Léger passe le relais à Edouard Mignot dans un « Edem » de nouvelles saveurs.

Stéphane Léger se lance dans de nouvelles aventures et laisse sa place à Edouard Mignot et son épouse Emilie. Second de cuisine de l'ancien chef, Edouard Mignot a également fait ses gammes aux restaurants Lameloise et Régis et Jacques Marcon, deux lieux où les étoiles ne manquent pas (3 chacun). Aujourd'hui, il veut apporter sa touche à l'Edem, le nouveau nom du restaurant (« Ed » pour Edouard et « em » pour Emilie), tout en conservant le travail des produits de qualité que l'on connaissait à l'établissement avec bien sûr une note bourguignonne dans la cuisine : « *Je vais proposer une cuisine proche de la nature, sur les produits du terroir, marquée de mes influences.* »

Bien que la carte des vins ait été légèrement réduite pour le moment, le nouveau chef souhaite l'étoffer dans un avenir proche. « *C'est un restaurant au cœur d'un village viticole où l'on vient pour le vin, nous avons donc une belle sélection de chassagnes à notre carte.* » Le lieu respire la sobriété et l'élégance. Notre jury, qui recommandait unanimement l'ancienne adresse, aura sans doute de nouveaux compliments à faire sur cet établissement en pleine transition. ■


© L'Edem

*☛ **L'Edem**, 4, impasse Chenevottes, 21190 Chassagne-Montrachet Tél. : 03.80.21.94.94 – ed-em@orange.fr*

Les Nuits de Saint-Jean (Pommard)

Au cœur du domaine

Fort de 4 chambres d'hôtes, le domaine viticole Thierry Violot-Guillemard à Pommard accueille les visiteurs dans une ambiance confortable et intimiste.

Textes : Emilie Petit

Lorsque l'on met pour la première fois les pieds sur le domaine de Thierry Violot-Guillemard, difficile de croire qu'il s'agit d'une simple maison d'hôtes. Et pourtant, vieilles pierres de taille et cheminée à l'ancienne témoignent des générations passées, au cœur du village pittoresque de Pommard. Malgré la présence d'une piscine moderne en plein cœur du domaine, la maison d'hôtes des Nuits de Saint-Jean se veut, non pas luxueuse, mais confortable et intimiste. En un mot : chaleureuse ! Un pari réussi pour Thierry Violot-Guillemard, à la tête de ce domaine viticole depuis 1980. Les 4 chambres d'hôtes reprennent avec panache les appellations qui ont fait la réputation de la maison : Clos Blanc, Pézerolles, Rugiens et Saint-Jean. Comme toute maison d'hôtes qui se respecte, ici, tout ou presque est « fait maison ». Du petit-déjeuner aux bouteilles qui ornent la grande cuisine et le salon proposés aux invités de passage. Et pour cause puisque le domaine Violot-Guillemard est avant tout une exploitation viticole réputée pour ses crus de la Côte de Beaune : Beaune Clos des Mouches, Rugiens ou encore Volnay… des vins de la propriété à siroter les pieds dans l'eau (avec modération) ou à ramener chez soi en souvenir de son séjour bourguignon. ■


© D. R.

☛ ***Les Nuits de Saint-Jean**, maison d'hôtes du domaine Violot-Guillemard,*
7, rue Sainte-Marguerite, 21630 Pommard
Tél. : 03.80.22.49.98 – www.violot-guillemard.fr
A partir de 85 euros la nuit pour 2 personnes

La Combe d'été (Orches)
Nuit nature au pied des falaises


© D. R.

Au sud des Hautes-Côtes de Beaune, un grand gîte accueille des armadas de vacanciers en terre bourguignonne : la Combe d'été. Situé sur la commune de Baubigny, au pied des falaises du hameau d'Orches, cet ancien centre équestre entièrement rénové bénéficie de grands espaces naturels et, avec ses 7 chambres et 44 couchages, favorise les rencontres et retrouvailles récréatives ! Les campeurs de toujours s'y retrouveront également puisqu'un espace camping permet de planter sa tente en 4 coups de sardines. Pour les repas, la Combe d'été a tout prévu : grande table à l'ancienne pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes et cuisine professionnelle pour les chefs d'un soir, autour d'un bon repas avec vins et mets bourguignons.

☛ ***La Combe d'été**, Orches, 21340 Baubigny*
Tél. : 03.80.21.79.66 – lacombedete@hotmail.fr
A partir de 25 euros la nuit en gîte de groupe.

L'Ermitage de Corton (Chorey-lès-Beaune)
Luxe et authenticité en plein vignoble


© D. R.

L'hôtel-restaurant l'Ermitage de Corton situé au cœur du vignoble de Chorey-lès-Beaune, n'a pas volé ses 4 étoiles ! Etape idéale sur la route des Grands Crus, l'authenticité alliée au luxe d'un hôtel haut de gamme ravira les amoureux des pays de vignes. Avec leur vue sur le vignoble de Chorey-lès-Beaune ou sur le village typique d'Aloxe-Corton, les chambres de l'Ermitage offrent un panorama sur les paysages exceptionnels caractéristiques de la région bourguignonne. Ici, pas de fausses notes : tout est fait pour offrir aux visiteurs d'un soir, ou plus si affinités, un souvenir inoubliable de la Côte de Beaune, ses vignobles, ses clos et son illustre patrimoine. A la faveur de l'été, la piscine de l'hôtel et sa terrasse panoramique prendront vite des airs d'oasis. Une adresse labellisée « Vignobles et Découvertes ».

☛ ***L'Ermitage de Corton**, D974, 21200 Chorey-lès-Beaune*
Tél. : 03.80.22.05.28 – www.ermitagecorton.com

Domaine Buisson (Saint-Romain)

Le bio, affaire de famille

Les héritiers du domaine Henri & Gilles Buisson travaillent des appellations prestigieuses, entre corton-charlemagne, pommard, volnay ou meursault, et développent, comme leur père, une culture en agrobiologie.

Textes : Emilie Petit – Photos : D. R.

Huit générations de viticulteurs et des plantations dans les hauteurs de Saint-Romain, là où les ducs de Bourgogne firent l'acquisition de vignes dès 1300 : le domaine Henri & Gilles Buisson et ses 19 hectares de vignoble ont traversé les âges avec brio ! Loin de ne s'en tenir qu'aux classiques et certes incontournables grands crus (corton-charlemagne, pommard, volnay…), les jeunes héritiers du fondateur de la maison, Henri Buisson, ont souhaité poursuivre la ligne directrice de culture raisonnée instaurée dès les premières bouteilles en développant, tout comme leur père, le travail en agrobiologie.



Dégustation AB

C'est ainsi que l'on voit le domaine prendre un tournant désormais largement reconnu bien qu'encore aujourd'hui novateur : la conversion du domaine vers l'agriculture biologique récompensée en 2009 par le label Ecocert.

Alors que dans la cave, les visiteurs découvriront le tout premier millésime du domaine datant de 1947, la dégustation sera donc placée sous le signe AB pour souligner cette particularité du vignoble. Au programme : visite des caves et dégustation d'appellations contrôlées en vin blanc (« petits » climats du pays de Saint-Romain avec Sous la Velle et Les Perrières, mais aussi grandes appellations traditionnelles comme corton grand cru Charlemagne, meursault Les Chevalières) ou en rouge (pommard Les Petits Noizons, volnay 1er cru Les Chanlins et auxey-duresses 1er cru entre autres). ■

*☛ **Domaine Henri et Gilles Buisson,** 21190 Saint-Romain – Tél. : 03.80.21.27.91*
contact@domaine-buisson.com
Visites et dégustations (40 personnes maxi) du lundi au samedi de 9 heures à midi et de 14 à 18 heures

Domaine des Ducs de Magenta (Chassagne-Montrachet)
Un duc dans l'abbaye

Les moines bourguignons de Cîteaux implantent le vignoble à l'abbaye de Morgeot à Chassagne-Montrachet vers 1150. Au XVe siècle les troupes du roi de France brûlent l'abbaye, mais le domaine viticole subsiste, devenant même la propriété des Magenta dans les années soixante lorsque Philippe, 9e marquis de Mac-Mahon et 4e duc de Magenta, tombe sous son charme. C'est cet amoureux du terroir bourguignon qui initia en son temps les très réputés puligny-montrachet 1er cru Clos de la Garenne et chassagne-montrachet 1er cru Abbaye de Morgeot aujourd'hui vinifiés, élevés et commercialisés par la maison Louis Jadot de Beaune.

*☛ **Abbaye de Morgeot,** 21190 Chassagne-Montrachet – Tél. : 03.80.21.30.77*
www.abbayedemorgeot.com Vente aussi au cellier de l'abbaye, place des Marronniers à Chassagne-Montrachet, et à la boutique du château de Sully (71, fief des Magenta)





Château de Meursault
1 000 ans d'histoire

L'origine de ce château mythique de la Côte remonte au XIe siècle, meme si le passé le moins méconnu nous ramène en 1666, quand Pierre de Blancheton, avocat de son état, devient le nouveau propriétaire. Il fallut attendre alors le XIXe pour que le château développe le domaine viticole. Mais mieux vaut tard que jamais, car ce lieu est sans conteste aujourd'hui un des repaires oneotouristiques de la région : visites des caves (à voir de toute urgence), dégustations de grands crus, promenades découverte du vignoble en jeep… Vous pourrez aussi avoir le choix de rester afin de profiter des haltes bourguignonnes ou d'autres réceptions qu'offre le domaine (service pour un minimum de 12 personnes et jusqu'à 500 personnes). Des services exclusifs pour un lieu exclusif !

*☛ **Château de Meursault,** rue du Moulin Foulot, 21190 Meursault*
Tél. : 03.80.26.22.75 - www.meursault.com

Cave de Saint-Aubin
Du whisky dans les vignes



Parmi la floraison de cavistes et de domaines qui prospèrent en Bourgogne depuis plusieurs siècles, existe une cave plus aventureuse que ses consœurs : la cave de Saint-Aubin. A priori spécialisée dans l'appellation Saint-Aubin et ses différents climats (le Charmois, les Pitangerets, le Village, les Murgers des Dents de chien, En Remilly, etc.), cette cave abrite également une sélection de… whiskys bourguignons ! A première vue improbable, la région bourguignonne possède tout de même 7 whiskys mis en bouteille à Bouze-lès-Beaune, où sont encavés des distillats écossais en fûts de Jerez. Une tradition que Michel Couvreur, un Bourguignon négociant en vins expatrié quelques années en Ecosse, a rapportée dans ses valises. Mais pas de panique, les puritains pourront malgré tout tremper leurs lèvres dans un saint-aubin 1er cru « Les Pittangerets » ou « Les Fionnes », ou bien dans un bourgogne hautes-côtes de Beaune de 2005 !

*☛ **Cave de Saint-Aubin,** 11, rue Chatenière, hameau de Gamay,*
21190 Saint-Aubin – Tél. : 03.80.21.36.78 – cavedesaintaubin@orange.fr
Ouvert du mardi au samedi



Art du Tonneau (Meursault)

Le tonnelier en action

Au château de la Velle, Frédéric Gillet propose aux visiteurs de découvrir en atelier l'art du tonnelier et son histoire vieille de près de 2 400 ans.

Textes : Emilie Petit – Photos : D. R.

Issu d'une famille de tonneliers, Frédéric Gillet a baigné depuis tout petit dans le milieu si confidentiel d'un métier aujourd'hui resté artisanal et pourtant indispensable à la filiation des saveurs issues des vins bourguignons : tonnelier. Passionné, il a voulu, via son atelier, faire partager son amour du tonneau bien fait. Un savoir-faire hérité des Gaulois, dont le secret, bien gardé, se transmet de génération en génération, comme cela fut le cas pour Frédéric Gillet.



Au cours de la visite de la tonnellerie murisaltienne, on apprendra que la connaissance du bois est indispensable à la conservation ainsi qu'au vieillissement des vins de qualité. Ce matériau naturel permet en effet une oxydation lente grâce à sa porosité, qui fera perdre au vin son astringence et offrira aux vins rouges des couleurs chaudes et lumineuses, tandis que les vins blancs s'éclairciront et gagneront en saveurs.

Espace ludique

Si le vin demeure sa principale raison d'être, l'art du tonneau ne se dépare jamais d'une certaine touche artistique. Ainsi, on pourra découvrir des pièces de tonnellerie d'art, mais également des pièces de mobilier design réalisées dans l'esprit de la tonnellerie, comme un bar en chêne verni sur roulettes, des pots à crayons, des porte-parapluies, des corbeilles à fruits, ou encore un vinaigrier mural avec intérieur paraffiné et cerclage galvanisé. Véritable espace ludique, l'atelier de Frédéric Gillet propose de découvrir l'art du tonnelier et son histoire à travers des animations et de petites vidéos récréatives. Les petites mains comme les grandes pourront même s'essayer aux gestes de l'artisan grâce à la mise en pratique d'un assemblage complet de merrains, les planches de chêne utilisées pour la tonnellerie). ■

☛ ***Art du Tonneau**, château de la Velle, 17, rue de la Velle, 21190 Meursault – Tél. : 03.80.21.97.20 – frederic.gillet@art-du-tonneau.fr Boutique et ateliers pour 6 à 8 personnes sur réservation*

Château de Demigny

Chasse et patrimoine

A 10 km au sud de Beaune, l'ancienne demeure du marquis de Foudras recèle de nombreux trésors, dont un passionnant musée de la Chasse à courre.

Ce qui attire les visiteurs au château de Demigny, ce n'est pas tant son architecture exemplaire de type Directoire, ni son origine médiévale, mais plutôt l'harmonieux assemblage des différents styles qui composent cette bâtisse remaniée dès la fin du XVIIIe siècle. Ancienne demeure du marquis de Foudras (écrivain à l'origine d'un nouveau genre littéraire : le roman cynégétique, consacré à la chasse), puis propriété du célèbre orientaliste Emile Guimet, on peut y trouver un pressoir à roue datant de 1777, un escalier tournant orné d'une rampe en fer forgé inscrit aux Monuments historiques tout comme le parc et le potager du château, une chapelle de 1222, ainsi que de nombreux meubles d'époque. Quant au salon Directoire du château, il offre aux petits curieux une vue panoramique sur les reliefs vallonnés de la Côte de Beaune.
Bien qu'une grande partie du château, bâtisse privée, ne soit pas ouverte au public, il est possible de visiter son musée rendant hommage respectivement à la chasse, à la vénerie et aux anciens outillages. Pour se plonger dans l'univers d'une activité traditionnelle de l'époque : la chasse à courre en Bourgogne aux XVIIIe et XIXe siècles. ■



☛ ***Château de Demigny**, 71150 Demigny – Tél. : 03.85.49.41.90 chateaudedemigny@wanadoo.fr - Ouvert jusqu'au 31 août (sauf le lundi), entrée payante*

Château de Chassagne-Montrachet
Dans le fief de la famille Picard

Pionnier en matière d'œnotourisme, le domaine familial de Michel Picard multiplie les propositions : visite de l'exploitation, déjeuner-dégustation, caveau de vente, expositions d'art, chambres de prestige... Le tout au cœur du vignoble qui s'étend tout autour du château. Ses magnifiques caves des XIe et XIVe siècles et sa cuverie, en font l'une des étapes obligées des amoureux du vin bourguignon. Déjà vigneron, vinificateur et éleveur, Michel Picard ajoute une corde à son arc en développant l'accueil des visiteurs. Ainsi, la visite commentée du domaine vous aidera à mieux cerner la palette de métiers intervenant sur une telle exploitation (fonctionnement d'une exploitation viticole, taille des vignes, presse, fermentation...). Instructif autant que délicieux !

☛ ***Château de Chassagne-Montrachet**, 5, chemin du Château, 21190 Chassagne-Montrachet. Tél. : 03.80.21.98.57 - contact@domainesfamillepicard.com Ouvert du lundi au samedi de 10 à 18 heures.*

Chemins de Bourgogne (Ladoix-Serrigny)
Le vignoble hors des sentiers battus

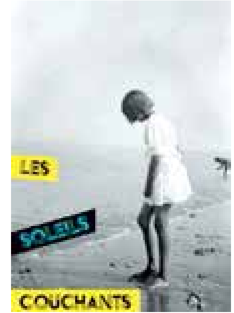


A Ladoix-Serrigny, François vit dans un village viticole, entouré d'une belle-famille et d'amis vignerons. Il parcourt les petits chemins de la côte en 4×4 depuis 20 ans et a naturellement abordé l'œnotourisme en invitant les clients de son gîte dans sa cave. Depuis, il a fait le choix d'une offre complète : en quelques heures, son 4×4 vous permet d'avoir une vue d'ensemble des plus prestigieux coteaux de Bourgogne, tout en apprenant les grandes lignes de la viticulture locale, son histoire et son économie actuelle. Après cette sortie instructive, on pourra profiter d'une visite-dégustation chez un vigneron du coin, avant de se retrouver autour de la piscine du gîte pour se remémorer la balade au frais...

☛ ***Gîte des Chemins de Bourgogne**, 2, rue de l'Arrière-cour, 21550 Ladoix-Serrigny – Tél. : 03.80.45.97.15 ou 06.60.43.68.86 contact@chemins-de-bourgogne.com – A partir de 48 euros le circuit de 2 h 30 en Côte de Beaune.*



EXPOSITION
NIÉPCE CHEZ AMBAL



Dans le cadre de ses partenariats avec le musée Nicéphore Niépce de Chalon-sur-Saône, la maison Veuve Ambal de Savigny-lès-Beaune présente, jusqu'au 5 septembre, l'exposition Soleils couchants : une série de photos de vacances, qui constitue le deuxième volet d'un cycle de trois expositions organisées au cours de l'année 2013.

☛ *www.veuveambal.com*

SCULPTURE, MUSIQUE ET VIN
ÇA BOUGE À NOLAY !

Les 27 juillet, 15 août et 14 septembre des concerts, dans le cadre des Heures musicales de l'église Saint-Martin, mettront en valeur l'orgue réalisée par le célèbre facteur Jean-Baptiste Ghys.

☛ *Tél. 06.08.55.96.84.*



© Closevents.com

Les 3 et 4 août, le festival De Cep en verre souffle ses 10 bougies à Nolay. Une découverte ludique, pédagogique et conviviale de la vigne et du vin. Avec la participation d'une trentaine d'artistes et d'une dizaine de vignerons des Hautes-Côtes de Beaune ainsi que des jeux, une balade de 7 kilomètres...

☛ *Tél. 03.80.21.80.73. www.nolay.com*

CONCERTS ET SPECTACLES
SANTENAY SUR SCÈNE



© D.R.

Jusqu'au 11 août, c'est l'été théâtral et musical de Santenay. Des concerts, des spectacles, des animations sont programmées, tantôt dans l'église Saint-Jean-de-Narosse, tantôt sur la place du Jet d'eau ou sous le grand chapiteau dressé sur l'aire de loisirs. Onze rendez-vous au total pour cet été 2013, avec une programmation très variée allant du tango argentin au gospel en passant par l'art lyrique, la musique classique, la comédie ou le one man show.

☛ *www.ville-de-santenay.fr*

DE L'ART ET DU VIN
POM'ART 2013

D'avril à novembre, les pointures de la sculpture exposent au château de Pommard dans l'un des plus beaux domaines viticoles de Bourgogne. Ou quand l'art côtoie le vin et le patrimoine. ☛ *www.chateaudepommard.com*



ET AUSSI...
DANS LE 71



Du 24 au 28 juillet, c'est Chalon dans la rue, le festival transnational des arts de rue de Chalon-sur-Saône, un des plus importants du genre en Europe, avec des centaines de compagnies et de représentations réparties dans le « in » et dans le « off ». Du grand art !

☛ *www.chalondanslarue.com*

Les 3 et 4 août, la Ronde du Couchois offre un week-end de portes ouvertes dans les caves du secteur afin de découvrir l'appellation Bourgogne Côtes du Couchois, en même temps que les villages et le patrimoine alentours. ☛ *www.vins-bourgogne.fr*



Alésia, nous voilà !

Ente histoire, mythe et terroir, le site d'Alésia et son Muséoparc constituent un excellent point de chute pour une escapade familiale aussi divertissante qu'instructive, qui pourra ensuite se poursuivre à la découverte de l'Auxois.

Texte : Michel Giraud - Photos : SEM Alésia

Après les Romains, c'est au tour des touristes d'assiéger Alésia : pas moins de 140000 visiteurs en 2012 pour un objectif fixé à 120000. Dès la première saison d'ouverture, le Muséoparc d'Alésia s'est donc imposé comme un mastodonte du tourisme en Bourgogne. Le centre d'interprétation de la célèbre bataille de 52 avant Jésus-Christ était très attendu, c'est une incontestable réussite. D'autant que le site est en constant renouvellement, histoire de permettre à celles et ceux qui ont déjà poussé la porte des lieux d'y retourner pour de nouvelles découvertes, pour une approche encore plus fouillée aussi. Suivez le guide !

DÉCOUVERTE UN TABLEAU DE LÉGENDE

Jusqu'au 15 septembre, le centre d'interprétation d'Alésia expose le célèbre tableau Lionel Royer, *Vercingétorix jette ses armes aux pieds de César* (1899). L'œuvre appartient aux collections du musée Crozatier au Puy-en-Velay, sa venue à Alise-Sainte-Reine est un événement à elle seule. L'artiste représente ici l'instant crucial où Vercingétorix se rend à l'empereur romain. Les anachronismes et la dimension symbolique de cette peinture sont décryptés en détails. Ce qui n'empêche pas que la rencontre avec cette image très théâtrale, qui fait désormais partie de l'imaginaire collectif français, reste un moment très privilégié.

EXPOSITION FOUILLER CHEZ LES DIEUX

A la pointe de l'ancien oppidum d'Alésia se trouve le sanctuaire d'Apollon Moritasgus. De la période gauloise à la période gallo-romaine, le site a abrité des pratiques religieuses autour de lieux consacrés. Depuis 2008, des archéologues y ont repris les fouilles, commencées il y a un siècle. Jusqu'au 3 novembre, une exposition dévoile les résultats inédits de ces recherches récentes en présentant à la fois des objets et des documents. Une manière aussi de comprendre le travail des archéologues, leurs interrogations et leurs interprétations.

ÉVÉNEMENT CE SOIR, C'EST NOCTURNE

Pour donner une dimension supplémentaire à ce site majestueux d'Alésia, des nocturnes sont organisées jusqu'au 18 août. Ça se passe le vendredi et le samedi, à partir de 19h30. Les comédiens prennent possession des lieux. Au programme : une visite libre des espaces scénographiés, un spectacle humoristique à 20h30, puis une démonstration de combat de gladiateurs. Trois spectacles différents ont été imaginés, d'une enquête autour d'un vol mystérieux en passant par la rencontre d'un guide et d'un archéologue, il est possible de choisir son ambiance.

☛ *Calendrier complet disponible sur le site www.alesia.com*



VISITE
AVEC LE PASS, C'EST MIEUX

Le Muséoparc d'Alésia est intégré dans un réseau de quatre sites en Bourgogne dont le trésor de la Dame de Vix à Châtillon. Bibracte et Autun en font également partie. Quatre sites uniques pour partir sur les traces des Gaulois et des Romains en Bourgogne.

Depuis 2012, ces quatre hauts lieux historiques, associés à Bourgogne Tourisme, ont mis au point différentes actions pour promouvoir le patrimoine archéologique bourguignon.

☛ *Un portail internet commun aux quatre sites, www.gauloisromains-bourgogne.fr, a été mis en place, en même temps qu'un pass permettant des visites à tarif préférentiel*

ET TOUJOURS...



© SEM Alésia

Parmi les nombreuses animations proposées par le centre d'interprétation d'Alésia, il y a tous les jours des reconstitutions de la vie quotidienne d'un camp romain. Il est possible d'assister à l'entraînement des légionnaires, avec des démonstrations qui ont lieu à 11 et 16 heures. Nouveauté cette année : à 14 heures, sont présentées les panoplies et les techniques de combat des armées gauloises.

☛ *Toutes ces animations (et bien d'autres choses encore) sont à retrouver sur le site internet optimisé pour les téléphones mobiles : m.alesia.com.*

Vin, gourmandises et balade...

VIGNOBLE FLAVIGNY-ALÉSIA

Les épicuriens ne rateront pas la découverte des vins d'Alésia. Le domaine de Flavigny-Alésia est situé en contrebas du village médiéval de Flavigny-sur-Ozerain (à 7 km d'Alésia). Des 480 hectares recensés en 1820, il ne reste plus rien, la faute notamment au phylloxéra. « *C'est en 1994 que débute la replantation de l'actuel vignoble. L'achat de prairies et de bois, ainsi que des bâtiments de l'ancienne dépendance monastique autour du lieu-dit Pont Laizan, lance le renouveau du vignoble d'Alésia. L'aventure, lancée par Gérard Vermeere, est aujourd'hui pérennisée* », précisent les responsables du domaine, qui produit désormais des vins très fruités sur quelque 14 hectares. Le domaine de Flavigny-Alésia propose des visites guidées, en même temps que des expositions de sculptures et de peintures.

☛ *www.vignoble-flavigny.com*

FLAVIGNY-SUR-OZERAIN BONBONS À L'ANIS

Le bourg médiéval de Flavigny-sur-Ozerain est surtout connu pour ses bonbons à l'anis sur lesquels veille jalousement Catherine Troubat. Des anis qui, à la rentrée prochaine donneront à découvrir de nouvelles petites boîtes « pocket » avec de mini-billes d'anis aux parfums variés. Flavigny, c'est également la Saint-Simon, une foire d'automne jadis très prisée, que des habitants ont décidé de revisiter. Désormais, une fois l'an (dimanche 20 octobre, cette année), les ruelles du village s'animent entre gastronomie, produits du terroir, artisanat, vide-grenier, concerts gratuits et animations.

EN FAMILLE PARC DE L'AUXOIS

Chaque jour, quand retentissent les 12 coups de midi à l'église d'Arnay-sous-Vitteaux, la meute de loups du Parc de l'Auxois répond à coup de hurlements. Au cœur de l'été, les 35 hectares du Parc de l'Auxois continuent de ravir petits et grands, dans un foisonnement de découvertes et de rencontres. Dernièrement, des loutres cendrées d'Asie, des grues couronnées, des chiens viverrins ont rejoint les 500 animaux présents sur l'ensemble de la structure. Les cinq continents sont représentés dans un cheminement à la fois ludique et instructif. Une piscine, des aires de jeux, et des manèges permettent d'agrémenter la visite d'un moment de détente salvateur en ces temps de fortes chaleurs.



© D. R.

☛ *Toutes les informations pratiques sont sur internet : http://parc-auxois.fr/*

A voir autour d'Alésia...

- Le château de Bussy-Rabutin à Bussy-le-Grand .... à 6 km au nord-est
- Le bourg médiéval de Semur-en-Auxois .... à 13 km à l'ouest
- L'abbaye cistercienne de Fontenay .... à 15 km au nord
- Montbard et son musée Buffon .... à 17 km au nord

SAULIEU
FÊTE DU CHAROLAIS
La Fête du Charolais aura lieu les 24 et 25 août. L'objectif est bien sûr de promouvoir de la race bovine, à travers des concours, des présentations, des dégustations aussi. Les filières ovines et avicoles sont aussi invitées à la fête. Défilé de confréries, expositions d'artisanat, animations de matériel agricole ancien... Tout ça à l'espace Jean-Bertin. *03.80.64.77.49*

MUSIQUE TRADITIONNELLE
20 ANS DE NUITS CAJUN ET ZYDECO
Du 1er au 5 août, à Saulieu, les Nuits Cajun et Zydeco fêtent leurs 20 ans. Un événement unique en Europe qui mêle la musique, la danse, le cinéma et la gastronomie Cette année, l'invité d'honneur est le groupe louisianais Steve Riley & The Mamou Playboys. Des groupes hollandais, anglais et français sont aussi annoncés pour des concerts, des bals gratuits, des stages de danse et d'instruments aussi. Organisé en parallèle, le 13e Festival du Film Louisianais mêlera documentaires et fictions autour de la culture Cajun et Créole de Louisiane. Côté gastronomie, le célèbre chef Michael Richard, de Lafayette, mènera un restaurant au cœur de l'espace Jean-Bertin. *www.bayoudprod.com*

VASE DE VIX
SOIXANTE ANS PLUS TARD
C'était il y a 60 ans, au pied du mont Lassois. La découverte de la tombe de Vix fut un moment extraordinaire pour les passionnés d'histoire. Pour célébrer cet anniversaire, le musée du Pays châtillonnais – Trésor de Vix propose jusqu'au 15 octobre, une exposition inédite consacrée à cette tombe et à sa découverte. L'histoire du vase de Vix se dévoile : sa découverte, sa médiatisation, ses restaurations, ses expositions. Tout cela retracé avec des documents souvent inédits. *03.80.91.24.67 ou www.musee-vix.fr*

EXPO
ARTS VISUELS EN CAMPAGNE
L'été des arts en Auxois-Morvan est devenu Ex-voO !, Réseaux arts visuels nord-ouest de la Bourgogne. Jusqu'au 15 septembre, Lacanche, Drée, Millery, Montbard, Avallon, Chatel-Gérard accueillent des artistes spécialisés dans l'art visuel. Ou quand l'art contemporain s'invite en milieu rural. Toutes les manifestations d'Ex-voO ! sont gratuites. *06.16.38.51.13*

FESTIVAL
MUSICALES EN AUXOIS
Du 3 au 15 août auront lieu les Musicales en Auxois. Semur, Posanges, Chailly-sur-Armançon, Epoisses et de nombreux autres villages accueillent des concerts de haute volée, avec la participation de Thierry Caens, Carlo Rizzo ou Joachim Expert. *03.80.96.20.24*

AUXONNE
JAZZ'O'SAÔNE, PREMIÈRE
Les 20 et 21 septembre, la salle événementielle d'Auxonne accueille Jazz'O'Saône. C'est une première pour un festival qui ne sera consacré qu'aux grandes formations (big band) et qui mêlera des formations professionnelles à des ensembles amateurs. Le festival se déroulera sur deux soirées, avec au final cinq concerts proposés. *Réservations au 03.80.37.34.46*

AUXOIS
CHÂTEAUNEUF EN FÊTE
Le village médiéval de Châteauneuf-en-Auxois continue d'égrainer sa saison culturelle estivale. Jusqu'à mi-septembre, une trentaine de manifestations, de spectacles et autres animations se succèdent. Parmi les temps forts, des visites guidées nocturnes sont organisées entre le 16 juillet et 20 août. Certaines sont proposées en costume et à la bougie, d'autres sont animées par des artistes. *03.80.49.21.89*

CHEZ LES VOISINS
11 FESTIVALS À MOINS DE 150 KM
L'agenda gratuit des sorties dijonnaises, notre partenaire Jondi.fr, a recensé cet été un certain nombre de festivals dans les départements voisins, qui sont parfois à deux pas. Et lance par la même occasion un appel à covoiturages au départ de Dijon. Pour que même ceux qui restent puissent profiter de ce parfum de vacances qui entoure chacun de ces événements. Z'auriez pas une p'tite place s'il vous plaît ?

- **Les 2 et 3 août à Métabief (Jura, 147 km) : Festival de la Paille.** De belles têtes d'affiche comme Olivia Ruiz, Oxmo Puccino, Tété ou Eiffel.
- **Les 9 et 10 août à La Chapelle-Naude (Saône-et-Loire, 90 km) : Culture sans frontière.** Deux soirs de concerts essentiellement ska, rock sur le site de la Grange Rouge, avec le samedi des animations pour tous.
- **Du 9 au 11 août à Luzy (Nièvre, 119 km) : Fête de l'accordéon.** Concerts, bal musette, stage de danses du Morvan ou encore concours d'accordéon. Vas-y Gillou, fais péter !
- **Du 9 au 11 août à Villegusien (Haute-Marne, 62 km) : Le Chien à Plumes.** Ska-P, Archive, La Rue Ketanou, Jacques Higelin... tout ça au bord d'un lac. En 17 ans, le Chien à Plumes a bien grandi et envoie du lourd.
- **Le 10 août à Pont-de-Poitte (Jura, 112 km) : Saisse en Scène.** Expo artisanale et spectacles de rue l'après-midi, concerts le soir (jazz manouche, rock, hard rock)... et les Dijonnais de Skylab pour clôturer !
- **Les 14 et 15 août aux Forges de Fraisans (Jura, 72 km) : No Logo festival.** Alpha Blondy, Julian Marley, Max Romeo, Israel Vibration, Capleton... non ce n'est pas ton pote dreadeux qui mixe. Ce sont « juste » quelques noms piochés parmi la foisonnante programmation de ce festoche.
- **Du 15 au 18 août à Anost (Saône-et-Loire, 109 km) : Fête de la vielle.** Trente-sixième édition de ce festival qui place la culture morvandelle au cœur de ses stages, marchés, concours, scènes ouvertes et bals trad'.
- **Le 17 août à Saint-Aubin (Jura, 43 km) : Rockalissimo.** Le nom du festival donne le ton : Novata, Kouett et les Fous Garous, Tock'art, Nasser, et en tête d'affiche, Didier Wampas and Bikini Machine.
- **Du 21 au 25 août à Besançon et Pelousey (Doubs, 97 km) : Festival du Piou-Piou.** Une trentaine de groupes annoncés pour ce festival qui veut promouvoir les musiques actuelles et la culture libre en Franche-Comté.
- **Les 30 et 31 août à Beaume-les-Dames (Doubs, 127 km) : Swimming poule festival.** Punk, rock, reggae, pop ou encore cinés-concerts... il devrait y en avoir pour tous les goûts !

☛ *Plus d'infos sur www.jondi.fr*



Festival Musical des Grands Crus de Bourgogne

Musique et vin

C'est à Meursault que l'initiative fut lancée en 1986. Cette année-là, le pianiste Yves Henry crée le festival « De Bach à Bacchus », suivi l'année d'après par le trompettiste Thierry Caens avec le « Festival Musique au Chambertin » à Gevrey.

Par Michel Giraud – Photo : D.R.

A chaque fois, l'idée est de mêler la découverte de différents univers musicaux à celle des vins de Bourgogne. Très vite, le Festival des Grands Crus de Bourgogne a gagné l'ensemble de la région, puisque « Les Grandes Heures de Cluny », le « Festival du Chablisien » et « Les Rencontres musicales de Noyers » ont rejoint la programmation. Quant ils le peuvent, ces festivals rajoutent une dimension patrimoniale, surtout ils donnent à entendre des pointures de la musique, en même temps que des jeunes artistes. L'édition 2013 qui se déroule tout l'été ne dérogera pas à la règle.

GEVREY MUSIQUE AU CHAMBERTIN
DU 20 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE

C'est l'ami Thierry Caens qui est le directeur artistique du festival, et on peut lui faire confiance quand il annonce une programmation faite de découverte et d'éclectisme musical. Ici, les jeunes artistes côtoient les talents reconnus, et il y aura quelques rendez-vous à ne pas rater comme la présence du quatuor belge Eburon, 1er prix du concours international de musique de chambre 2012 de Lyon, du bandonéon de J. José Mosalini Jr, ou ce concert de clôture donné au château du Clos de Vougeot, par l'harmoniciste Jean-Jacques Milteau et le guitariste Manu Galvin. Ajoutez à cela des visites du vignoble, des dégustations et même une soirée cinéma originale. Le tout de Saulon-la-Rue à Chambolle-Musigny, en passant par Gevrey ou Brochon. *www.ot-gevreychambertin.fr*

MEURSAULT DE BACH À BACCHUS
DU 27 AU 30 JUILLET

Quatre jours de festivités qui débuteront, l'après-midi du 27 juillet, par une grande promenade œnologique et musicale dans Meursault. Un verre à la main, le parcours sera décliné en 5 étapes. Le lendemain, 28 juillet à 17 heures, Charles Berling et le Sécession Orchestra seront en l'église de Meursault pour le grand concert « Le monde musical de Wagner ». Quant à Yves Henry, le fondateur du festival Bach à Bacchus, il se produira le 30 juillet, au château de Meursault, avec Bruno Mantovani et Michel Lethiec. Des temps forts auxquels il faut ajouter plusieurs autres rendez-vous autour du vin et de la musique. *03.80.21.25.90*

CLUNY LES GRANDES HEURES
DU 19 JUILLET AU 10 AOÛT

Cinq grandes soirées sont programmées, certaines dans l'église Saint-Marcel, d'autres dans le parc de l'Abbaye. L'orchestre symphonique de Macon se produira ainsi le 24 juillet, à l'église Saint-Marcel. Et c'est l'orchestre de chambre de Bratislava qui clôturera le tout, le 10 août. Chacun des cinq concerts sera suivi d'une dégustation de vins du Mâconnais et de la Côte chalonnaise. *www.clunymusiqueetvin.com*

☛ *Le site : www.musicalgrandscrus-bourgogne.fr*



PHILIPPE DELIN

« Brillant » savarin

PHILIPPE DELIN VIENT DE REJOINDRE (AVEC ENTHOUSIASME) LE MEDEF. UNE DÉCISION QUI COÏNCIDE AVEC UN CHANGEMENT RADICAL POUR LE « PAPE DU BRILLAT-SAVARIN » : LA POSE DE LA PREMIÈRE PIERRE DE SON FUTUR SITE DE PRODUCTION À GILLY-LÈS-CÎTEAUX. RETOUR SUR UNE SAGA FAMILIALE AUSSI SAVOUREUSE QUE TRUFFÉE... DE BELLES HISTOIRES.

PAR DOMINIQUE BRUILLOT - PHOTOS : CLÉMENT BONVALOT

Traverser Gilly-lès-Cîteaux implique d'être prudent. Au détour d'un virage, la surprise vient parfois d'une citerne coupant paisiblement la route en deux, le temps de se vider dans les cuves. A l'évidence, Delin est à l'étroit.

Chaque jour, les deux camions de la maison ramassent le lait auprès d'une dizaine de producteurs répartis entre la Bourgogne et le Jura. De cette fromagerie, née dans les années soixante-dix sous l'impulsion de ses parents, Philippe Delin incarne l'esprit entrepreneurial autant que familial. Son imposante stature ajoute à cette dimension de gardien du temple du brillat-savarin qu'est l'entreprise depuis 35 ans maintenant.

LE GOÛT DES NÔTRES

Quarante-huit collaborateurs, deux sites de production de 2500 m² à Gilly-lès-Cîteaux et 1500 m² à Nuits-Saint-Georges, 9,6 millions d'euros de chiffre d'affaires, 1100 tonnes de fromages produites chaque année : la PME affiche une taille respectable mais finalement très éloignée de celle de nos deux mastodontes nationaux que sont Bongrain et Lactalis. Gourmands, ces deux-là absorbent tout quand ils le peuvent. Dernier exemple en date, le symbolique Berthaud à Epoisses.

Delin carbure à l'artisanat et affine son esprit dans la même veine que ses voisines coopératives fruitières de la montagne jurassienne. Aussi, en ces temps de vache folle et de cheval bovin, où l'on consomme globalement moins de fromage, le produit de niche a la cote. « *Il y a 30 ans, pour Noël, on ne fabriquait que des fromages frais*, constate Philippe Delin. *Aujourd'hui, on n'arrive pas à suivre avec la fabrication du brillat-savarin.* » Surtout, le chef d'entreprise a depuis longtemps fait le pari de l'export.

En cause, une notion de terroir qui fleure bon sur les plateaux du consommateur. Sans avoir besoin pour cela d'une origine contrôlée, la géologie rend son verdict. « *On retrace tout par rapport au terroir et l'originalité du produit, on ne pourrait pas délocaliser notre production en Pologne*, poursuit Philippe Delin, *car la crème prend le goût de la nourriture de la vache et le brillat n'est pas le même en été qu'en hiver.* » Du même coup, on se souvient que le lait est un piètre voyageur. Dans ce contexte, il est à noter que 400 des 1250 tonnes de brillat-savarin produites chaque année le sont chez Delin. Une démarche IGP est en cours. Ce fromage mérite protection, il appartient au clan des « bourguignons », les soumaintrains et autres époisses qui se caractérisent par la coagulation lactique.

Il faut cependant veiller sur la qualité tout en cherchant une autre productivité. « *Nos sites sont saturés, nous ne pouvons pas prendre le risque de perdre des marchés en ne fournissant pas* », plaide le patron de la fromagerie. En 2003 déjà, 500000 euros avaient été injectés dans la mise aux normes de Gilly. « *On s'est dit alors qu'il fallait amortir puis se projeter vers un nouvel outil de production.* » D'autant que, sans forcer la mesure, Delin a depuis absorbé Chevillon en Haute-Marne et son confrère de Nuits-Saint-Georges.

LE PARCOURS DU COMBATTANT

Le projet : 7,8 millions d'euros d'investissements dont 2,8 pour le process et le matériel. Une surface de 4000 m² pour le bâtiment avec un ratio masse salariale / chiffres d'affaires qui devra passer de 25 % à 18 ou 20 %, comme c'est la norme dans le métier.« *Les emplois, nous les avons déjà créés*, rappelle Philippe Delin, *il nous faut les protéger maintenant. De toute façon, en doublant nos volumes, de 1100 à 2200 tonnes, il y en aura d'autres.* »

Ce genre de nouvelles pourrait provoquer l'enthousiasme général. Pourtant, il en a fallu de la ténacité pour en arriver à la pose de la première pierre, en juillet dernier. D'abord, sur un plan technique. Le site de Nuits ne s'étant pas révélé adapté, la nouvelle zone d'activités de Gilly, portée par la communauté de communes nuitonne, est arrivée à point nommé après quelques tentatives avortées du côté de Gevrey et de la plaine de Saône.

> « LES EMPLOIS, NOUS LES AVONS DÉJÀ CRÉÉS, IL FAUT LES PROTÉGER MAINTENANT. »

Puis est venu le temps des financements. La Banque populaire et le Crédit agricole ont adhéré au projet dès le départ, mais en imposant une augmentation de capital pour, climat de crise aidant, porter les fonds propres à 30 % du montant des investissements. Une opération a donc été menée sous forme d'obligations convertibles, avec le concours d'un fonds d'investissement laitier, Sofiproteol, et de Carvest. Après le désagrément (et le courroux légitime de Philippe Delin) provoqué par un troisième établissement bancaire demandant une caution de 750000 euros au chef d'entreprise, c'est finalement la CIC qui entrera dans la boucle en complément des deux autres banques et d'Oseo. La Région et l'Europe ont, pour leur part, apporté chacune une subvention de 300000 euros.

A terme, l'administratif et la logistique seront les premiers à faire le transfert. La production suivra, progressivement, se répartissant entre les deux sites pendant le temps d'une acclimatation au nouvel outil.

Pour Philippe, ce sera un véritable bouleversement. Il devra quitter son bureau étroit, autrefois occupé par sa maman, comme en témoignent les centaines de cartes postales qui en couvrent les murs. Se posera alors la question du devenir de l'actuelle fromagerie. « *Elle est climatisée, qui sait, on y mettra peut-être du vin* », s'amuse le pape du brillat-savarin. ■



Près de 1100 tonnes de fromages sont produites chaque années.



Microcrédits au menu

A Aisey-sur-Seine, des habitants planchent sur une soirée mêlant convivialité et développement local. Le principe, venu de Detroit aux États-Unis, est simple : au cours d'un repas au ticket d'entrée modique, des porteurs exposent aux convives leur projet local d'intérêt général. Après délibérations et votes, le lauréat repart avec la recette constituée par les entrées.

Par Maurice Fergusson - Photo : D.R.

C'est une idée née il y a trois ans dans les quartiers latinos de Detroit, ville industrielle du Nord des États-Unis sinistrée économiquement (elle vient de se déclarer en faillite) : autour d'un repas, de simples citoyens viennent exposer un projet qui leur tient à cœur aux convives. Exercice délicat : convaincre un public attentif qui a envie de s'impliquer pour la communauté mais exigeant sur la qualité des projets présentés. A la clé, un microcrédit constitué par la recette des droits d'entrée à la soirée. Convivialité, débats, citoyenneté, nouvelle approche du développement local... Thierry Rouyer, habitant du village depuis dix ans et conseiller municipal à Aisey-sur-Seine croit à la greffe du concept américain dans son village du Châtillonnais et espère « *recréer une forme d'agora qui n'existe plus*. »

Début octobre, salle Garnier, aura lieu la première soirée Initiative citoyenne *made in* Côte-d'Or. Au menu : omelette géante ou formule auberge espagnole où l'on dînera de ce que chacun apportera, mais surtout présentation des projets d'initiative locale. Restauration ou sauvegarde du petit patrimoine bâti, services à la personne, projets d'intérêt communautaire... Tout ceci émanant d'habitants du village ou de sa proximité. Toutes les idées ou presque sont admises. « *Les projets seront transmis au préalable pour valider leur conformité à un cahier des charges avant leur présentation* », précise néanmoins Thierry Rouyer. Une présentation d'ailleurs qui sera réduite au minimum : pas de powerpoint, « *des mots de tous les jours, pas de mots de consultants* ».

Un effet papillon ?

L'essentiel est de susciter des débats et des échanges et de générer des projets de terrain, « *avec un caractère concret, immédiat, sans idéologie* ». La recette des entrées, connue avant la présentation des projets, est l'enjeu du vote qui départagera les projets soumis au public. Au dessert, le lauréat empoche la somme et est redevable devant la communauté de la mise en œuvre de ce qu'il a présenté. Certes on pourra élever bien des objections désabusées à cette initiative. A commencer par la démographie d'Aisey-sur-Seine (224 habitants), la désaffection d'un public rural qui boude déjà les manifestations festives classiques type 14-Juillet ou encore la méfiance envers une idée assez inédite… mais aussi le fait que ce type de projet pourrait se substituer aux fonctions naturelles d'un conseil municipal. Pourtant Thierry Rouyer y croit fermement. « *C'est certes un pari, mais qui de toute façon sera positif. J'aimerais qu'il vienne générer la bonne idée, à Aisey-sur-Seine bien sûr, mais pourquoi pas ailleurs… un effet papillon qui serait né ici.* »

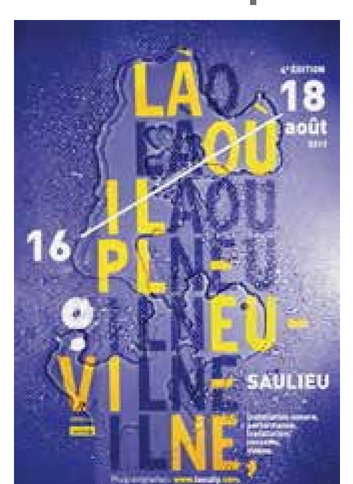
Premier défi : trouver des bonnes volontés pour rejoindre Thierry et les quelques habitants qu'il a déjà réussi à convaincre afin de réussir ce pari. De Detroit à Aisey-sur-Seine, un sacré effet papillon ! ■

☛ *Thierry Rouyer répond à vos mails : rouyer.thierry@hotmail.fr*

A lire aussi, le site (américain) qui présente le projet né à Detroit : http://detroitsoup.com

Le projet Soup est né à Détroit, aux Etats-Unis (notre photo). Le but étant d'organiser une collecte de fonds pour promouvoir et soutenir les projets créatifs germant dans votre ville ou votre quartier.

Art contemporain à Saulieu



Pas d'exposition comme les années précédentes mais des projections de courts-métrages, performances, installations *in situ* pour cette nouvelle édition du joli festival Là où il pleuvine.

Pendant trois ans, Là où il(s) – l'association qui se cache derrière – avait organisé une exposition d'art et de design dans un ancien garage en centre-ville. En 2013, l'art prend l'air, revisite certains lieux emblématiques de la ville en exposant de jeunes créateurs français parrainés par un artiste affirmé, voire deux comme cette année : Christophe Acker, réalisateur, et Jean Bigot, artiste, « *nous feront l'honneur d'ancrer notre processus par un travail* in situ », expliquent les organisateurs. ■

☛ *Du 16 au 18 août. Plus d'infos sur www.laouils.com*

Craquer pour le Morvan

Un saut de puce chez nos voisins nivernais pour parler d'une initiative originale : Installez-Vous chez Nous. L'idée, lancée par la communauté de communes du Sud Morvan (Moulins-Engilbert) et son homologue du Haut Morvan (Château-Chinon), est de proposer durant deux jours (13 et 14 septembre), une série de rencontres à destination des porteurs de projets (français ou hollandais) qui souhaiteraient s'installer, créer ou reprendre une entreprise. Deux jours pour en savoir plus sur le contexte économique du territoire, ses forces, ses opportunités et de rencontrer des partenaires et des entreprises. ■

☛ *www.sudmorvan.fr ou www.cc-haut-morvan.fr*

J.S Bach à Montbard

Dans le cadre du Festival Musicales en Auxois, hommage moderne à J.S. Bach avec le duo Joachim Expert (piano) et Mathilde Malenfant (harpe).

☛ ***Mardi 13 août à 21 heures dans la cour de l'Hôtel de Buffon (Repli à l'église Saint-Urse en cas d'intempérie).***

Brocante culte à Mont-Saint-Jean

Sans doute un des incontournables de l'été : la brocante qui envahit le lacis de rues du beau village de Mont-Saint-Jean. Chineurs de tous poils trouveront là-bas de quoi satisfaire toutes les envies, des plus modestes aux plus démesurées.

☛ ***Tél. 03.80.64.34.30***



Rêves de piscine



Piscine à débordement (à gauche) ou piscine à miroir (ici) offrent à l'univers de baignade une touche de beauté inégalable.

© Michel Perreard

La piscine, pour notre expert paysagiste Jean-Claude Pluyaut, doit allier le rêve à la technologie. Regard sur les toutes dernières tendances qu'offre cet espace de loisirs.

Par Pauline Petitpois – Photos : L'Esprit Piscine

Alors que l'été bat son plein, difficile de ne pas résister à l'envie de piquer une tête dans l'eau… pour une pause aussi rafraîchissante que les lignes qui vont suivre. Car, quand l'eau se pare de ses plus beaux atours, il n'est plus uniquement question de patauger. « *En matière de piscine on ne pense plus du tout en 8 mètres sur 4, même si on peut toujours le faire*, avance notre spécialiste. *Dorénavant, tout est fait sur mesure selon votre imagination ou ce que vous n'oseriez pas imaginer vous-même. Le champ des possibles a de quoi dépasser toutes vos attentes.* »
Des attentes qui aujourd'hui vont aussi au-delà de la fonction première de baignade. La piscine ne se voit plus seulement comme la pataugeoire idéale en cas de forte chaleur, mais devient la figure de proue d'une maison ou d'une villa. C'est elle qui habille l'extérieur et la perception que l'on s'en fait depuis l'intérieur. Et deux types de réalisations ont aujourd'hui valeur de mètre étalon dans le domaine : la piscine à débordement minéral, et celle à miroir. « *Ce sont des musts en la matière. Technologiquement et esthétiquement, difficile de faire mieux. Le rêve est désormais accessible.* »

Adieu clapotis

Entre ces deux choix, vous pourrez faire aussi selon votre attitude : d'un côté, le débordement avec un écoulement de l'eau sur de la pierre, de la céramique et même du verre (voir encadré) avec des vertus toniques pour son acquéreur. Et de l'autre, le miroir et son effet plage qui apporte une douceur sans précédent à l'univers piscine. Adieu les clapotis ! Voila bien des profils de baignade extraordinaire. « *Voir l'eau couler à ras du sol avec l'effet miroir ou contempler l'intérieur de l'espace de baignade avec la transparence du verre et les effets de lumière qui découlent de la structure change totalement notre façon de voir les choses. Il n'y a rien de plus désirable* ». Jean-Claude Pluyaut pourra alors vous conseiller au mieux, si tel est le cas.
« *Selon votre environnement nous sommes en mesure de répondre à vos besoins si vous optez pour une de ces solutions. On vous guidera dans les multiples options offertes aux futurs acquéreurs de ces joyaux. Notre expérience peut vous guider.* » Vous pourrez alors profiter notamment du réseau L'Esprit piscine dont l'entreprise Pluyaut fait partie. D'ailleurs, l'été 2014 sera bientôt là… alors, autant se poser les bonnes questions maintenant ! ■

La piscine se met au verre

Plus design, tu meurs ! Avec cette solution radicale, les membres du réseau L'Esprit Piscine sont allés encore plus loin dans la conception de l'espace de baignade. Véritable outil de désir, la piscine à débordement sur paroi de verre surprend par son effet « aquarium », aux contours lumineux. Il habille la maison sans nul pareil. Produit phare depuis 2011, il a valu au réseau certains prix de la part de la profession. Ce qui explique aussi la philosophie et le sens du beau chez ces maîtres paysagers aux valeurs communes : « *On contrôle tout sur ce type de réalisation, comme sur tous les autres dailleurs : maîtrise d'ouvrage, étanchéité, filtration… ajoutez à cela une paroi de verre que vous n'aurez pas à remplacer, et vous aurez l'alliance de la beauté et de la sérénité* », assure Jean-Claude Pluyaut. Plus aucune raison de s'en faire donc… on plonge sans attendre dans le projet.

Rubrique réalisée en partenariat avec
Pluyaut, la maison vue de l'extérieur
Dijon *• 18, rue Léon-Jouhaux, 21800 Neuilly-lès-Dijon*
Tél. : 03.80.24.98.17
Beaune *• zone artisanale Les Bruottées, 21200 Vignoles*
Tél. : 03.80.24.98.17 – contact@pluyaut.com



Réinstallation de la salle des tombeaux avant sa réouverture, le 7 septembre prochain.

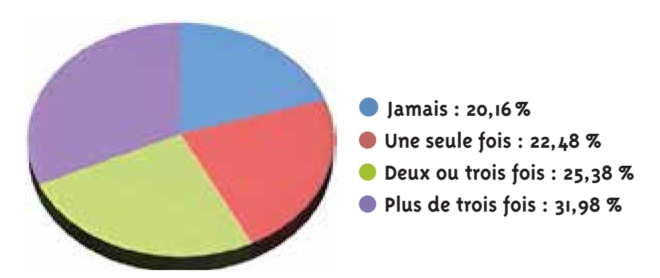
© Jean-Luc Petit

Le MBA au sommet de son art

La réouverture annoncée du musée des Beaux-Arts de Dijon, début septembre, met la lumière sur un joyau dans lequel la collectivité n'a pas hésité à investir 60 millions d'euros. Un engagement justifié si l'on en croit le rang du prestigieux « MBA », parmi les plus remarquables de France. Mais à en lire notre sondage, les Dijonnais ont encore tout à découvrir de lui. Et c'est tant mieux.

Question 1

Avez-vous déjà visité le musée des Beaux-Arts de Dijon ?



- Jamais : 20,16 %
- Une seule fois : 22,48 %
- Deux ou trois fois : 25,38 %
- Plus de trois fois : 31,98 %

Ben voilà. On peut avoir la plus belle fille du monde à côté de soi, on ne la voit pas forcément. Le MBA a une réputation qui dépasse nos frontières régionales et les Dijonnais n'en profitent pas vraiment : 42 % en effet n'y ont jamais mis les pieds ou une fois tout au plus. Et encore, on suppose qu'une excursion dans un cadre scolaire explique cet « effort ». Avec l'ambitieuse rénovation dont il est l'objet, on peut imaginer que les choses vont changer. Allez, chers Dijonnais, n'ayez pas peur de la culture, vous ne le regrettez pas. Dès la rentrée, faites le tour du propriétaire, vous ne serez pas déçus !

Question 2

Quelle est la date de la fondation du musée ?



- 1765 : 15,64 %
- 1787 : 25,72 %
- 1799 : 21,32 %
- 1811 : 37,32 %

« Le musée des Beaux-Arts a été fondé par décret des États de Bourgogne, le 30 novembre 1787, mais le projet remontait à 1783, à la décision de construire l'aile orientale du palais » (source Wikipédia). A l'origine, François Devosge, créateur de l'école de dessin locale, voulait y rassembler les œuvres de ses élèves. Un démarrage placé sous la protection des Etats de Bourgogne, tout à la gloire du grand Condé dont on exposait alors les représentations des grandes batailles (depuis, fort heureusement, le champ de tir de l'établissement s'est fortement élargi). Cependant, l'établissement ne sera réellement ouvert au « peuple » qu'après la Révolution, alors qu'il devient « musée du département de la Côte-d'Or » : le 20 thermidor de l'an VII (7 août 1799), il ouvre ses portes à une foule immense de citoyens.

Question 3

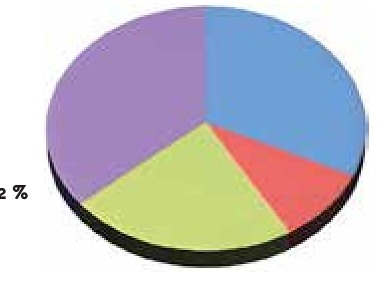
Savez-vous dans quel bâtiment historique est installé le musée ?

- L'ancienne église Saint-Etienne : 3,13 %
- L'ancien couvent des Bernardines de Tart : 9,04 %
- L'hôtel Chambellan : 3,59 %
- Le palais des ducs et des Etats de Bourgogne : 84,24 %

Cette fois-ci, pas de doute. Plus de 8 Dijonnais sur 10 situent correctement le MBA, qui occupe bien une aile de l'ancien palais ducal, siège de l'Etat bourguignon au XV[e] siècle et de la municipalité dijonnaise de nos jours. Près d'un sondé sur 10 quand même le place dans le couvent des bernadines de Tart, qui abrite en fait le musée de la Vie bourguignonne. L'hôtel Chambellan (rue des Forges), quant à lui, accueillait autrefois l'office de tourisme de Dijon. L'ancienne église Saint-Etienne enfin accueille le musée Rude, qui dépend du MBA et abrite les moulages des œuvres monumentales du sculpteur dijonnais François Rude (1784-1855).

Question 4

Selon vous, le musée des Beaux-Arts de Dijon est un musée ...



- Municipal : 31,98 %
- Départemental : 9,62 %
- Régional : 22,25 %
- National : 36,15 %

Le musée des Beaux-Arts de Dijon fait partie des 58 musées municipaux que compte la Bourgogne (contre seulement 5 musées départementaux, 7 appartenant à des associations et un seul musée national, le musée Magnin à Dijon). Ce qui ne l'empêche pas de bénéficier du label « Musée de France » reconnu par le ministère de la Culture. Le MBA est géré par la Ville de Dijon, au même titre que le le Musée archéologique, le musée de la Vie bourguignonne ou le muséum d'Histoire naturelle. A ce titre, suite à la volonté de la municipalité, l'accès aux collections permanentes de ces établissements est gratuit, pour tous et tous les jours (sauf le mardi, jour de fermeture). Qui a dit que la culture était réservée aux nantis ? Il serait dommage en tout cas de ne pas en profiter…

Question 5

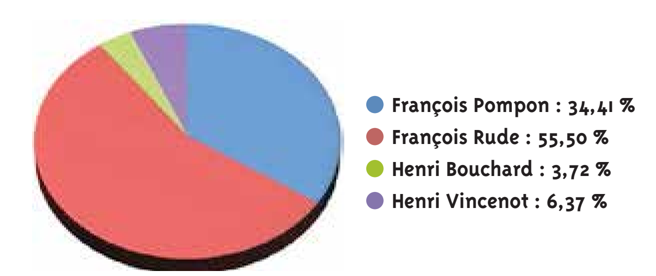
A votre avis, quelle est la fréquentation annuelle du musée ?

- Moins de 20 000 visiteurs : 6,26 %
- Entre 50 000 et 100 000 visiteurs : 47,51 %
- Près de 200 000 visiteurs : 32,67 %
- Plus de 250 000 visiteurs : 13,56 %

Plus d'un sondé sur deux sous-estime l'attractivité du musée dijonnais, qui a su attirer pas moins de 185 000 visiteurs en 2009, ce qui le plaçait alors au 14[e] rang des « musées de France » de province, au niveau du musée Unterlinden de Colmar, mais assez loin derrière le premier établissement hors région parisienne, à savoir le musée Granet à Aix-en-Provence (435 000 visiteurs). Seul en tête avec plus de 8 millions de visiteurs, le musée du Louvre fait figure d'intouchable. Ces dernières années, le MBA de Dijon a pourtant enregistré une baisse sensible (154 127 visiteurs en 2010, 143 431 en 2011, 141 861 en 2012), en partie due aux dérangements du chantier. Souhaitons que l'ouverture de ses salles rénovées lui permette de retrouver une fréquentation plus digne de son rang.

Question 6

Savez-vous quel est le nom du grand sculpteur dijonnais à qui le musée des Beaux-Arts de Dijon a consacré une grand exposition récemment ?

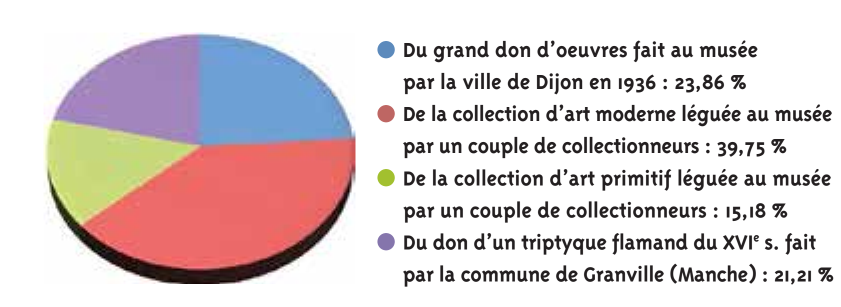


- François Pompon : 34,41 %
- François Rude : 55,50 %
- Henri Bouchard : 3,72 %
- Henri Vincenot : 6,37 %

A François Rude, bien évidemment, ainsi qu'à son épouse peintre, Sophie Rude. Le couple d'artistes dijonnais a été célébré à la fin de l'année dernière, par une exposition exceptionnelle qui a non seulement révélé tout l'intérêt de leur univers, mais a aussi permis de voir quelques œuvres prêtées par le Louvre. L'écrivain Vincenot, sculpteur méconnu par ailleurs, a quant à lui trouvé « refuge » au musée de la Vie bourguignonne à l'occasion du centenaire de sa naissance en 2012. Pompon, originaire de Saulieu est connu pour son ours qui garde dignement le square Darcy. Bouchard, enfin, est bien né à Dijon en 1870, mais son parcours remarquable l'a principalement éloigné de la capitale bourguignonne.

Question 7

Une salle du musée des Beaux-Arts de Dijon est consacrée à la donation Granville, savez-vous de quoi il s'agit ?

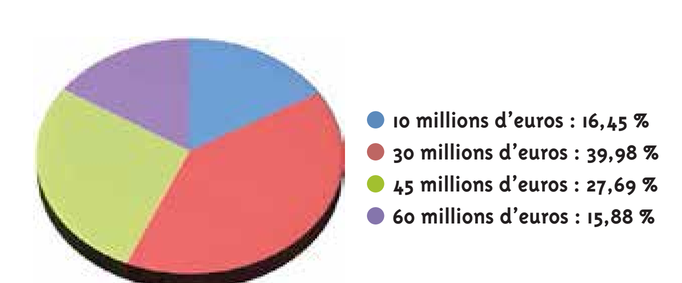


- Du grand don d'oeuvres fait au musée par la ville de Dijon en 1936 : 23,86 %
- De la collection d'art moderne léguée au musée par un couple de collectionneurs : 39,75 %
- De la collection d'art primitif léguée au musée par un couple de collectionneurs : 15,18 %
- Du don d'un triptyque flamand du XVIe s. fait par la commune de Granville (Manche) : 21,21 %

Pierre et Kathleen Granville ont collectionné des œuvres d'art au gré de leurs coups de cœur et de leurs amitiés artistiques. Ils en ont offert près d'un millier, essentiellement du XXe siècle, au MBA de Dijon, en quatre donations successives, de 1969 à 2006. Le musée propose ainsi de mieux connaître ce couple engagé que près de 4 Dijonnais sur 10 semblent connaître. Pourtant, cette collection s'est faite étape par étape, sans gros moyens au départ (à partir de 1948), mais avec le flair et l'intuition de deux passionnés qui ont assidûment fréquenté les ateliers d'artistes. Parmi les œuvres léguées, la *Vache-paysage* de Samuel Buri dont les enfants raffolent.

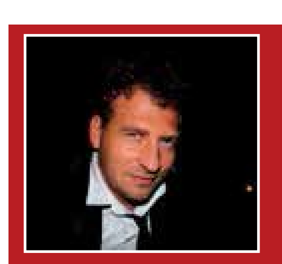
Question 8

A votre avis, quel est le budget global de la rénovation du musée des Beaux-Arts de Dijon (travaux de 2008 à 2018) ?



- 10 millions d'euros : 16,45 %
- 30 millions d'euros : 39,98 %
- 45 millions d'euros : 27,69 %
- 60 millions d'euros : 15,88 %

Seuls un peu plus de 15 % des sondés connaissent l'ampleur de l'investissement : 60 millions d'euros, c'est le montant global de l'enveloppe de cet ambitieux programme de rénovation. La Ville de Dijon, l'Etat, le Conseil régional de Bourgogne et le Grand Dijon sont les principaux financeurs de cette opération qui prône l'ouverture du musée sur la ville, mais aussi, dans le respect du patrimoine exceptionnel qu'il représente, « *l'insertion subtile d'éléments contemporains* ».



Le sondage

Sondage réalisé par BP Est / David Lanaud du Gray (photo ci-contre) en exclusivité pour *Dijon-Beaune Mag*, du 18 au 22 juillet auprès d'un échantillonnage de 1141 individus habitant Dijon et son agglomération, représentatif de la population de plus de 18 ans, interrogé en ligne selon la méthode des quotas (âge, sexe, profession du chef de ménage).

Visites Gourmandes

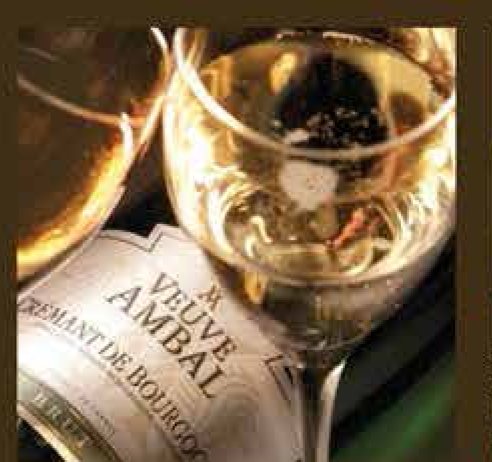






Vive la Bourgogne!











Les visites gourmandes de votre région !

Pain d'épices Mulot & Petitjean, Dijon

Deux sites pour réveiller la mémoire gourmande de votre enfance :
- La boutique historique de l'Hôtel Catin de Richemont, où vous découvrirez l'histoire du pain d'épices et sa fabrication.
- La boutique Bourgogne Street, où nous vous raconterons l'histoire des grandes maisons familiales ayant su conserver un savoir-faire traditionnel.

Contact : Françoise BEGRAND - 03 80 30 07 10 - www.mulotpetitjean.fr

Les caves Prosper Maufoux, Santenay

Pascale Rifaux vous accueille au coeur du village de Santenay, dans un superbe hôtel particulier construit en 1835. Vous dégusterez les grands vins de la maison qui abrite deux magnifiques caves voûtées du XVème siècle.

Contact : Pascale RIFAUX - 03 80 20 60 40 - www.maufoux.com

Anis de Flavigny, Flavigny-sur-Ozerain

Dans l'un des plus beaux villages de France, venez découvrir la belle histoire du «bien bon bonbon» qui cache dans son coeur une graine d'anis...

Contact : Nathalie LEMOINE - 03 80 96 20 88 - www.anisdeflavigny.com

La Moutarderie Fallot, Beaune

Venez découvrir l'histoire de ce condiment légendaire grâce à deux parcours interactifs et ludiques. Le parcours Découvertes vous révélera les gestes et traditions et le parcours **Sensations fortes** vous dévoilera la fabrication actuelle avec une mise en scène révolutionnaire !

Contact : Caroline RIBOTEAU - 03 80 22 10 10 - www.fallot.com

Crémant Veuve Ambal, Montagny-lès-Beaune

Vivez en direct la création d'un crémant de Bourgogne ! Un parcours ludique à faire en famille ou entre amis afin de découvrir toutes les phases d'élaboration de ce fameux breuvage.

Contact : François PIFFAUT - 03 80 25 90 81 - www.veuveambal.com

Farine du moulin Decollogne 100% BIO, Aiserey

Ouverture au public en septembre 2013 - Découvrez la transformation du blé tendre en farine de «haute mouture» dans ce lieu unique !

Contact : Christine CAVADAS - 03 80 10 00 20 - www.decollogne.fr

Le Cassissium, Nuits-Saint-Georges

Découvrez tous les secrets du cassis : nouvel espace muséographique ludique et interactif, visite guidée de la liquoristerie Védrenne et dégustation de liqueurs, crèmes de fruits, eaux-de-vie et sirops. Une visite inoubliable pour tous !

Contact : Jean-Michel TISSOT - 03 80 62 49 70 - www.cassissium.fr